Дім
сад
город
4
1992

Юридичні консультації

Сусідські кури не дають життя

Маю хату і невеличку ділянку землі. Вирощую овочі, ягідні культури. Та маю кожного літа лихо: тільки-но з'являться помідори, агрус чи смородина, сусідські курки, качки чи гуси усе знищують.

Свою птицю тримаю у сараї. Коли зауважую сусідам, що їхня птиця робить у моєму городі шкоду, то вони кажуть, щоб сама берегла те, що вирощую.

Загородити увесь город не маю змоги. Але гадаю, що той, хто тримає птицю чи худобу, повинен її доглядати, щоб не завдавала шкоди іншим.

Будь ласка, напишіть у журналі, чи є такий закон, який передбачав би відповідальність за такі дії?

С. Антоненко,
Запорізька обл.,
Кам'янсько-Дніпровський р-н,
с. В. Білозерка

Закон це питання розв'язує так. Колгоспний двір (селянська садиба) може мати у власності худобу і птицю, але вони не повинні завдавати шкоди господарствам інших громадян, у тому числі й сусідам.

Відповідальність за завдані збитки регулюється Цивільним кодексом України, відповідно до якого шкода, заподіяна майну громадянина, повинна бути відшкодована у повному обсязі.

Під шкодою, яку належить відшкодувати, слід розуміти знищення чи зменшення блага, що охороняється законом.

Відшкодуванню належить тільки шкода, внаслідок якої потерпілий зазнав матеріальних збитків. Кодексом передбачене повне відшкодування. Цим досягається охорона майнових прав громадян, котрим гарантується відновлення їхнього попереднього матеріального становища.

Особа, котра завдала шкоди, зобов'язана відшкодувати її. Законом передбачено два можливих способи відшкодування її в натурі (віддати річ того ж роду і якості, відремонтувати, відновити пошкоджену річ і т. д.) або ж повністю відшкодувати збитки.

Вибір одного із способів відшкодування належить потерпілому, якому завдано шкоди.

Якщо ж між сторонами не досягнуто згоди про добровільне відшкодування збитків чи про спосіб відшкодування, спір розв'язується судом.

Отже, господар курей, качок, іншої птиці чи худоби, якими було завдано шкоди (збитків) майну сусіда, зобов'язаний відшкодувати його у повному обсязі. Якщо він не хоче цього зробити добровільно, то потерпілий, щоб захистити свої права, повинен звернутися з позовом до народного суду.

* * *

Я уклала угоду на будівництво житлового будинку з кооперативною організацією у кінці вересня 1990 р. Угода й до цього часу не виконується. А тепер, виявляється, що мені, можливо, ще доведеться і доплачувати за будівельний матеріал. Як мені бути?

Г. С. Миличанко,
Тернопільська обл., Заліщицький р-н,
с. Зозулинці

За договором підряду підрядчик зобов'язується виконати певну роботу за завданням замовника з його або своїх матеріалів, а замовник зобов'язується прийняти й оплатити виконану роботу.

На виконання робіт, передбачених договором підряду, складається кошторис.

Якщо виникла необхідність значно перевищити складений кошторис, підрядчик зобов'язаний своєчасно попередити про це замовника. В цьому разі замовник має право відмовитися від договору, відшкодувавши підрядчику зроблені ним витрати. Якщо підрядчик не попередив замовника про перевищення кошторису, він зобов'язаний виконати роботу, не вимагаючи відшкодування надкошторисних витрат.

Якщо підрядчик не приступає своєчасно до виконання договору або виконує роботу так повільно, що закінчення її в строк стає неможливим, замовник має право відмовитися від договору і вимагати відшкодування збитків.

Порядок і розміри відшкодування збитків (штрафні санкції) обумовлені договором між підрядчиком і замовником.

К. О. Тимофеєва,
адвокат, член Київської міської колегії адвокатів

Сотки безгосподарності

Дачний бум, який нині повсюдно набрав великого розмаху, не обминув і Маньківку, що на Черкащині. Бо хоча немало жителів райцентру й мають присадибні ділянки поруч з оселями, бажаючих одержати землю під дачу виявилося багато. Серед них — працівники · Міжколгоспбуду, райоб'єднання «Сільгоспхімія», місцевого цеху ВО «Київський радіозавод», лікарні, інших підприємств та установ.

Як і годиться, у райвиконкомі пішли назустріч бажаючим зайнятися колективним садівництвом та городництвом, виділили їм потрібну кількість ріллі. Землі відвели на полях радгоспу «Маньківський» неподалік від села Жолудьково. Тут до послуг членів новоствореного садово-городнього кооперативу велике ставкове плесо, від вітрів земельні ділянки захищають лісосмуги. Отже, кращого місця й годі бажати.

Проте не радують зір угіддя кооперативу. Картина тут досить строката. Якщо на деяких ділянках вже виросли ошатні будиночки і тягнуться до сонця молоденькі деревця, то на багатьох інших розкошують бур'яни. Виходить, не розрахували деякі любителі дачного господарства власних сил, не в спромозі дати лад землі.

— Нічого, все буде гаразд,— намагається виправдати недбайливців начальник відділу по земельних ресурсах райвиконкому І. Я. Демченко. — Знаєте, в людей ще не доходять руки до цих ділянок...

Звісно, набагато легше шукати виправдання такій кричущій безгосподарності, ніж дати лад землі. Чи не пора вже і райвиконкому, і правлінню садово-городнього кооперативу уважніше придивитися до цих соток безгосподарності, прийняти зважене рішення? Якщо декому лінькі засукати рукава і взятися за лопату, то чи не краще таких «господарів» позбавити непосильної ноші, передати ділянку тим, хто її доглядатиме?

У райвиконкомі мене гаряче переконували в тому, що використання дачного та присадибного фонду повсякчас під контролем відповідальних за цю справу спеціалістів. Мовляв, створено спеціальний відділ по земельних ресурсах району, у штати виконкомів сільських Рад введено посаду спеціаліста-землевпорядника. Районною Радою народних депутатів ухвалено спеціальну постанову «Про створення земельного запасу району». Розмір такої площі — понад 6000 га. Проведено інвентаризацію земель тощо.

На папері все гаразд. Однак на ділі, як і у випадку із садово-городнім кооперативом, процвітають безгосподарність і марнотратство. Примітом, на території Кищенської сільської Ради, де базується колгосп імені Карла Маркса, нині є понад 83 га вільного присадибного фонду. Пробували тут порятувати землю, закликавши на підмогу працівників ПМК-204 об'єднання «Черкасимеліоводгосп». Але ті трохи пометушилися в селі та й зникли. Тим часом у Кищенцях донині «гуляють» десятки

Дім сад город 4 1992

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник — Мліївський НДІ садівництва

Зареєстрований Держкомпреси України, серія КП, № 153

Видається з 1989 р.

гектарів родючих земель, заростають верболозами та бур'янами.

Багате на хати-пустки село Добра, де є 60,9 гектара вільного присадибного фонду. Довкола забутих людьми розвалюх заросли здичавілими садами присадибні ділянки. На околиці села залишені без господаря землі вже встигли покритися молоденьким ліском.

Невтішні справи також у багатьох інших населених пунктах району. Зокрема, на території Русалівської сільської Ради є 65,2 га вільного присадибного фонду, Рогівської — 24, Харківської — 22,6 га. По району тепер пустками стоять 255 осель, довкола яких з ранньої весни до пізньої осені розкошують бур'яни.

В. ОНЕНКО,
спецкор «ДСГ»

Мої поневіряння

Хочу розповісти про свої поневіряння. Рік, коли сталася чорнобильська трагедія, був дуже врожайний на фрукти, віття мого саду ломилося від яблук, груш, слив. Усе було таке гарне і без жодної цяточки парші. Золотий урожай. Потрібно було щось робити, аби дати раду, а машини своєї не маю. Ходила я по різних організаціях, щоб забрали врожай хоч за найменшу ціну, але марно. Гірко було дивитися, як гине добро. Тоді я запропонувала віддати фрукти безкоштовно, тільки б знати куди. Дали мені піонерський табір «Гренада», що під Львовом, у селищі Рудно. До цього табору були вивезені діти з Києва. Усю свою відпустку збирала врожай і вантажила на машину. І так було доти, поки не забрали дітей до Києва. Мені написали, що я здала понад 700 кг. Я не важила, та справа і не в кілограмах. Пишу я не для похвальби, а тому, що вміємо виростити, а довести до діла — ні. Я була наполеглива, а інші — прикопували.

У той же рік взимку у Львові продавали польську заморозку, а своє згноїли.

Чому ж не побудували цехи для переробки фруктів, хоча б на соки? У наших садах алича вкриває землю, а в магазинах за літрову баночку грузинської та азербайджанської правлять чималі гроші.

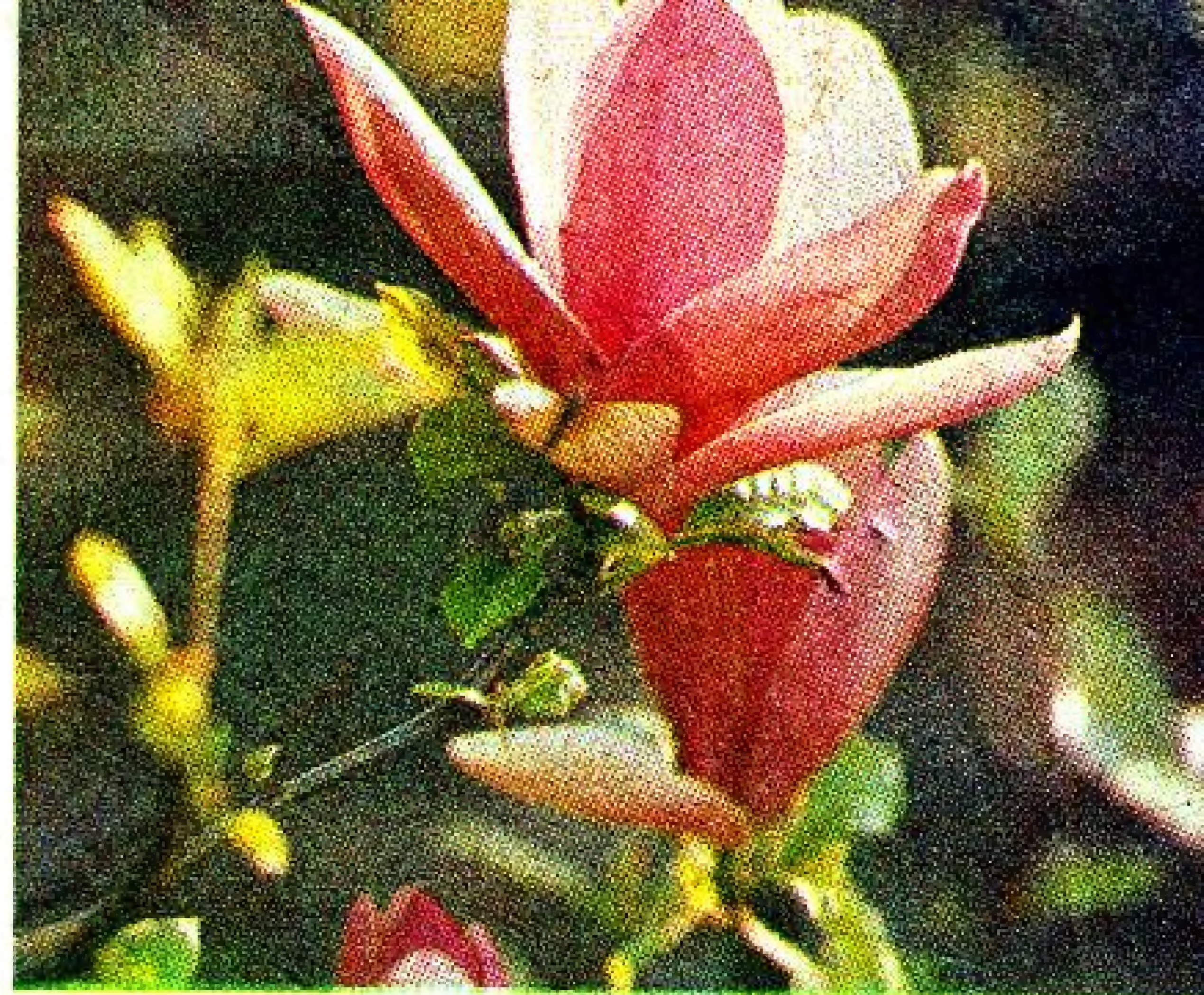
Здавала я безкоштовно і в госпіталь ветеранів війни, але навіть для того, щоб віддати безкоштовно, треба стільки часу і нервів, що не кожний зважиться.

Якщо наші люди більше споживатимуть фруктів, соків, то будуть дужчі, а, значить, і держава буде сильніша. Отож, час подумати і про садівників-аматорів, допомогти їм транспортом, а за здачу фруктів забезпечувати цукром, маслом.

Садівники важко працюють, їм ніхто нічим не допомагає. Усе потрібно носити на своїх плечах. А була б допомога, вони могли б відчутно збільшити вирощування і яблук, і груш, і слив, і значно поповнили б ринок фруктами.

О. О. Гарбаренко,
Львів, 12, вул. Волкова, 8, кв. 2

Краса магнолій



Магнолії не перестають дивувати нас своєю різноманітністю та дивовижною красою. Величні й рідкісні, вони є декоративною окрасою крайнього півдня України. Хоча народилися далеко від Європи. Х. Джонсон у «Великій Міжнародній Книзі дерев» зауважує: «Магнолія привернула до себе увагу перш за все своєю тендітністю й пишністю». І справді. Подивіться на фото, бо, як мовиться, краще один раз побачити. Хоча сірий папір та наявні друкарські можливості не можуть сповна передати зафіксовану на слайді чудову гаму кольорів.

Зустрічається магнолія у формі кущів та дерев.

Цікаво, що дерева-магнолії народились в Америці, а кущова форма — в Китаї чи в Японії. За листям можна визначити різновидності магнолій, оскільки на деяких з них воно опадає рано, а на інших не опадає зовсім. Листки суцільні по краях, гладенькі.

Цікаве видове розмаїття квітів цієї рослини. Одні схожі на тюльпани, інші — на зірки чи дзвіночки з нахиленими голівками. Їх запах нагадує лимон, троянду.

Кримчанам неважко вирощувати цю культуру. Тим паче, що магнолія не дуже вибаглива до грунтів. Гама цих садових рослин витримує сьогодні багаторазові трансформації. Придбати магнолію було б не зайвим. До того ж, магнолія — це весна.

Якщо є можливість, магнолію вирощують з пагонів у липні-серпні. Але вони дуже часто мають розлогі й тендітні віти, що обмежує застосування методу розмноження пагонами або живцями. Отже, магнолія виростає з живців, насіння, а інколи застосовують і метод щеплення.

Найпоширенішим стало вирощування магнолії живцями. Їх для рослин з швидкоопадаючим листям саджають у червні-липні. Виділяють частину з гнучкими, м'якими вітами й відкидають слабкі, які не мають листя. Живці підрізують до 12—15 см (зберігають при цьому 2 повних листочки). Ростуть вони в оранжереї чи під парниковою рамою у нетемному місці.

Усе ж, магнолія краще росте на достатньо родючих грунтах, хоча їй підходять не дуже щільні глиняні та вапняні грунти. Чого боїться магнолії, так це сухих грунтів. Близькість води та легко затемнені місця — найкращі умови для розвитку весняних видів. Рослини літнього цвітіння люблять багато світла. Але багато сонця шкодить, можуть засохнути.

Магнолія важко переносить повторне пересадження, так що треба купувати рослину в контейнері або разом з землею.

М. Убираєва
Фото П. Лук'яненка

Нові овочеві рослини на Україні

Щедра грядка

Свіжі овочі потрібні людському організмові кожний день протягом всього року, однак в окремі місяці їх не вистачає. Це пояснюється тим, що у нас широко вирощують лише 12—16 овочевих культур, тоді як у світі їх відомо понад 1200.

Тому актуальним завданням біологічної науки і сільськогосподарської практики є введення нових видів та сортів рослин у культуру. Це — копітка багаторічна праця. Зібраний посівний матеріал (насіння, бульби, коренеплоди) спочатку вивчають у колекційному розсаднику в нових кліматичних умовах, порівнюють їх з аборигенними рослинами однакового призначення. Якщо у нової форми виявляють корисні ознаки, проводиться гібридизація, хімічний мутагенез з подальшим добором кращих особин. У наступні роки вивчають хімічний склад, харчову цінність, строки надходження продукції, насінневу продуктивність. Водночас розробляють і питання насінництва, випробовують ці продукти в громадському харчуванні, відпрацьовують технологію вирощування.

Впевнившись у корисності рослини для харчування людей, приступають до конструювання машин або пристосовують наявні.

Багато нових рослин пройшли такий шлях введення в культуру, однак через відсутність механізмів, передбачених технологією вирощування, або недостатню обізнаність населення з корисними властивостями цих культур, вони не впроваджуються у виробництво, а залишаються лише в колекціях. Прикладом може бути брюссельська капуста, яку й досі широко не вирощують, бо немає збиральних машин та високоврожайних сортів.

Ботанічний сад ім. М. М. Гришка АН України шляхом обробки гама-променями, багаторазовою підзимовою сівбою, гібридизацією та подальшим добором одержав ряд форм і сортів овочевих культур: капусту брокколі Вітамінна, мангольд (листковий буряк) Зимовий, топінамбур (земляна груша) овочевого призначення Дієтичний та інші. Всі вони мають господарсько-цінні ознаки, корисні для здоров'я, але мало поширені у практиці овочівників-аматорів, а тому детальніше зупинимося на їх характеристиці.

Капуста брокколі — цінний дієтичний продукт. Її культивували ще в Стародавньому Римі. Сьогодні брокколі вирощують у США, Норвегії, Великобританії, Франції та інших європейських країнах, там її цінують більше, ніж цвітну капусту. Сорт Вітамінна селекції нашого Ботсаду районовано на Україні з 1983 р. На овочеву продукцію брокколі складено державний стандарт. Таким чином, новий сорт одержав «права громадянства» і введений у культуру.

Брокколі формує суцвіття, паростки, які використовують у їжу в свіжому, консервованому, замороженому вигляді. Вона дуже смачна, поживна, благотворно діє на травлення. У суцвіттях і паростках міститься сухої речовини 12,4%, білка 4,2%, аскорбінової кислоти 180 мг%, каротину 1,5 мг%, вітаміну Е — 25 мг%. Є також вітаміни групи B_1, мінеральні речовини — калій, кальцій, фосфор, літій. До складу білка входять холін та метіонін — речовини, які протидіють накопиченню холестерину.

Смак брокколі близький до цвітної капусти, але більш пряний і пікантніший. Її використовують для приготування салатів, гарнірів, у вареному, тушкованому та маринованому вигляді. Страви із брокколі апробовані в дієтичних їдальнях, а також у дитячому комбінаті заводу ім. Лепсе м. Києва. За даними лабораторії нетрадиційних методів терапії Інституту онкології АН України, страви з капусти брокколі корисні дітям та людям похилого віку. Ті, хто систематично споживає цей овоч, забувають про атеросклероз, довго живуть, у їхньому організмі накопичується менше радіонуклідів. У літературі є рекомендації включати цей вид капусти до повсякденного меню хворих, що проходять курс лікування променевої хвороби.

Капуста брокколі добре росте на легких суглинкових, дерново-підзолистих грунтах, а також на чорноземах. Вирощують її розсадним та безрозсадним способами, норма висіву насіння відповідно 0,6 та 1,5 кг на гектар. Кращий строк сівби у південних районах України — перша декада лютого, у північних — перша декада березня. Розсаду висаджують у грунт в середині березня — на початку квітня за схемою 70×50, 60×50 см. Збирають головки (суцвіття), зрізуючи їх з частиною стебла, наприкінці травня — на початку червня. Після зрізування центрального суцвіття через 12—15 днів із пазух листків виростають невеликі суцвіття на паростках, які теж використовують у їжу. Якщо своєчасно збирати головки та паростки, врожай надходить все літо. При літній сівбі (середина липня) капусту збирають аж до листопада, врожай суцвіть та паростків становить 280 ц/га. Після закінчення збирання овочевої продукції рослини залишаються зеленими, соковитими, їх можна використовувати для годівлі кролів, кіз, птиці.

Насіння брокколі одержують у перший рік після висіву. Достигає воно в середині серпня. Насінневі рослини (а їх достатньо залишити 3—4) у фазі воскової стиглості зрізують або виривають з корінням, ставлять на дозрівання, обмолочують, досушують. Стигле насіння зберігають у мішечках чи паперових пакетах.

Із групи салатно-шпинатних рослин заслуговує на увагу **мангольд, або листковий буряк.** Це дворічна рослина родини лободових. Як і інші культурні форми буряків, мангольд виник у результаті багаторічного добору з буряка, що зустрічається в дикому стані на узбережжі Середземного моря. Є відомості про те, що мангольд був відомий ще стародавнім грекам та римлянам, вони називали його римською травою. Ця культура поширена у Швейцарії, Франції, інших країнах Західної Європи.

Багаторазовою підзимовою сівбою з наступним добором одержано ранньостиглий сорт Зимовий, котрий районовано з 1991 р. на Україні. На овочеву продукцію складено державний стандарт.

Мангольд — одна з ранніх шпинатних рослин. Листки та черешки містять 6 мг% каротину, 60 мг% аскорбінової кислоти, вітаміни B_1, B_2, Д, Е, РР, 3,6% білка, мінеральні речовини — залізо, калій, фосфор, літій.

В їжу використовують листя та черешки мангольду. Готують з них борщі, супи, салати, вінегрети, а черешки відварюють у підсоленій воді, обсмажують з маслом та сухарями. Український науково-дослідний інститут торгівлі і громадського харчування рекомендував мангольд для громадського харчування. Це холодостійка, посухостійка рослина. Насіння в грунт висівають у середині квітня з міжряддями 45 см, а також влітку (у липні). Норма висіву — 18 кг на гектар. Сходи проріджують на 8—10 см. Збирати листки починають наприкінці травня — на початку червня вибірково, врожай становить 320 ц/га. У сніжні зими коренеплоди зимують у грунті, навесні рано відростають і дають ранню овочеву продукцію.

Коренеплоди мангольду використовують для вигонки зелені в теплиці та на підвіконні. За рахунок запасних речовин коренеплоду відростають листки, які збирають всю зиму.

На насіння коренеплоди викопують восени, зберігають у кагатах, траншеях, пересипаючи землею. Навесні їх



Топінамбур, або земляна груша

висаджують з міжряддями 70 см, відстань між рослинами в ряду 30 см. Врожайність насіння — 12 ц/га.

До корисних бульбоплідних рослин належить **топінамбур, або земляна груша** — харчова рослина родини айстрових. Походить з Північної Америки, провінції Топінамбур, звідси і назва. Мандрівник Лескарбо завіз бульби у Францію і розповсюдив по всій Європі. В Росію їх завезли в XIX сторіччі. У тридцяті роки топінамбур вирощували на присадибних ділянках, а в п'ятдесятих роках — у Полтавській, Черкаській областях. Планувалося одержати полісахарид інулін та левульозу. Однак через відсутність високоврожайних сортів, технологій вирощування та переробки ця культура не поширилася.

Обробкою гама-променями кобальту та подальшим добором виведено округлу форму бульб овочевого призначення. З 1990 р. сорт під назвою Дієтичний районовано на Україні. Бульби земляної груші — дієтичний продукт харчування. За хімічним складом вони близькі до картоплі. Містять 20,6% сухої речовини, 3,2% білка, 1,7% мінеральних речовин, 18,6% вуглеводів, до складу котрих входить інулін. Білок містить амінокислоти лізин, гістидин, аргінін, триптофан, треонін.

Використовують бульби печеними, смаженими та в свіжому вигляді. Восени та навесні з них готують салати, супи, пюре, печиво. З висушених та розтертих бульб роблять кавовий напій.

Український НДІ торгівлі та громадського харчування розробив рецепти овочевих страв, Київський НДІ гігієни харчування пропонує їх для дієтичного харчування хворим на цукровий діабет.

Земляна груша — багаторічна бульбоплідна рослина. На столонах у грунті наростають бульби округлої форми, білого, рожевого, коричневого кольору. Стебло прямостояче, висотою до трьох метрів, листки черешкові, густоопушені, інколи рослини квітують.

Топінамбур росте на дерново-підзолистих, супіщаних, чорноземних грунтах. Стійкий до борошнистої роси та більшості захворювань соняшника. Розмножується бульбами. Їх висаджують навесні під лопату, в господарствах картоплесаджалкою або в підготовлені борозни за схемою 70×50 см на глибину 8—10 см. Для продовольчих потреб вирощують на одному місці 1—2 роки. В наступні роки бульби виростають дрібні, придатні тільки на насіння.

Збирають восени або навесні врожай бульб — близько 430 ц/га. Зберігають їх у підвалах, кагатах, буртах пересипаними піском або землею.

Широке впровадження брокколі, мангольду, земляної груші розширить строки надходження овочів та урізноманітнить овочевий стіл населення.

В. П. Гринь,
канд. с.-г. наук

Капуста брокколі



Мангольд



Вирощуйте дині — не пошкодуєте

Диня, як відомо, дієтичний продукт. Використовують її для лікування бронхітів, ревматизму, захворювань нирок та печінки. Вона має неповторний аромат і смак, довго зберігається.

Ось як я вирощую дині на своїй присадибній ділянці.

За місяць до висіву насіння його потрібно добре висушити. Роблю це біля батареї опалення. Потім витримую в однопроцентному розчині марганцю (1 г на 1/2 склянки) 10—15 хв і промиваю проточною водою. Насіння набуває темно-коричневого кольору, але це аж ніяк не впливає на його посівні якості. Після протруювання прогріваю насіння у термосі протягом 2 год при температурі води 40—45°С. Це сприяє збільшенню кількості жіночих квітів.

Розсаду вирощую у паперових горщечках розміром 15×15 см. Склад грунту: перегній або компост, торф, дернова земля, річковий пісок (рівними частинами) і трохи деревного попелу.

Насіння висіваю на глибину 2—2,5 см, рясно поливаю, накриваю горщечки склом і ставлю у тепле місце. Коли з'являються сходи (на 5—7-й день), розсаду ставлю ближче до світла. У горщечки підсипаю землю, щоб утворилися додаткові корінці. Коли з'явиться справжній п'ятий листочок, прищипую головне стебло, на якому не буває зав'язі. Завдяки цьому активніше ростуть бічні пагони, що прискорює утворення квітів.

На 25—30-й день розсаду висаджую у грунт. Ямки розміщую за схемою 160×70 см. У кожній знімаю верхній шар грунту, підсипаю трохи піску і перегною. Перший раз поливаю водою температурою 20—25°С.

Подальший догляд полягає у поливах, розпушуванні грунту, прополюванні. На кожній рослині залишаю не більше 5—6 плодів. За 30—40 днів до збирання врожаю поливи припиняю, це підвищує вміст цукру в плодах.

Найкращими попередниками під дині є цибуля та картопля. Чим більше у грунті піску, тим більші плоди.

Н. Зарецька,
317900, Кіровоградська обл., м. Олександрія, пр. Леніна, 107/85



Трудовий внесок пенсіонерів

Про пенсіонерів у нас звикли говорити як про людей, що нічого не дають суспільству. Чи й справді це так? Дійсно, серед майже 60-мільйонної армії людей на заслуженому відпочинку чимало непрацездатних, і це цілком закономірно. Водночас чимало з них успішно трудяться на виробництві, на присадибних, дачних ділянках, городах, в садах тощо.

Я належу саме до тієї категорії пенсіонерів, які роблять свій посильний внесок у забезпечення населення продовольством. За останні роки виростив на присадибній ділянці і здав за прейскурантними роздрібними цінами на консервні заводи та овочеві бази чималу кількість сільськогосподарської продукції (для зручності викладу зробив таблицю).

Таким чином, поповнив сімейний бюджет більш як на тисячу карбованців. Звичайно, по ринкових цінах виграв би набагато більше, але й ця сума не зайва, особливо у нинішній скрутній ситуації. Пряносмакові рослини (селера, петрушка, кріп, листя й корінці хрону) — великий дефіцит у сезон засолювання й консервування овочів. Їх не вистачає не лише на консервних заводах, а й на колгоспних ринках.

Вирощувати прянощі необхідно так, щоб вони відповідали певним вимогам. Наприклад, листя селери, петрушки, корені хрону мають бути свіжими, зеленими, вистояними на сонці, без сухих листків і плям, а кріп — духмяним, з високим вмістом ефірної олії в насінні. Якщо насіння зелене, збирати його рано, а трохи прогавив — обсиплеться. Отже, пильнуй та й пильнуй. Щоб одержати в серпні урожай селери, висіяти насіння на розсаду слід у лютому, адже у цієї рослини довгий вегетаційний період. Якщо листя хрону передчасно дозріє, доведеться його викинути. В діло йде тільки те, що відросло за місяць.

Колгоспи й радгоспи здають таку продукцію по тих самих цінах, що і я, але хіба можна порівняти якість? У них вона з жовтими і сухими листками й травою, а моя добірна, чиста, зв'язана у снопики. Груші, які я здав по 50 коп. за кілограм, а одержав з вирахуванням торговельної знижки ще менше, виявилися дешевшими, ніж у магазині. Так само і все інше.

Декому може здатися, що наведені у таблиці кількості зданої продукції незначні. Але якщо зробити нескладні підрахунки, то вийде дуже багато. Адже таких дворів, як мій, тільки у нашому селищі тисяча, а скільки ж їх на Україні! Багато у нас пенсіонерів, здатних трудитися в міру сил у домашніх умовах, за своїм індивідуальним режимом праці.

Я дуже захоплююся садово-городніми справами, та, буває, накопичиться стільки роботи, що одному не впоратися. Тоді прошу допомогти своїх родичів, пенсіонерів та інвалідів. Разом рятуємо урожай, здаємо його, а гроші ділимо на всіх. Отже, кожний працює стільки, скільки йому під силу, та й бачимося одне з одним частіше, а це теж дуже важливо на схилі літ...

Усього на нашій родючій українській землі вдосталь, аби тільки ми дали йому лад, не лінувалися і пам'ятали про те, що кожне з'їдене яблуко віддаляє прихід лікаря як до старого, так і до молодого. А поки що більшість наших громадян шукають сільськогосподарську продукцію на полицях магазинів, тоді як багатющі врожаї українських садів залишаються падалицею на землі під деревами. Чи довго будемо такими безгосподарними?

Мої розрахунки щодо кількості дворів — то теорія, а от практика... Взяти хоча б проблему реалізації продукції. Мені особисто вдається вивозити її з двору лише тому, що маю «Москвича», але і його довелося поставити на колодки, бо бензину немає. Треба більше заохочень і стимулів за здавання сільськогосподарської продукції по державних цінах. На мою думку, слід не тільки видавати таким людям купони, а ще й тимчасово на сезон вирощування записувати у трудову книжку: прийнятий на роботу з оплатою за кількість зданої продукції по державних розцінках. Тобто одержувати будеш не тверду зарплату, а те, що сам виробив. Мені здається, це багатьох пенсіонерів зацікавило б, адже чимало з них хотіли б збільшити загальний трудовий стаж.

С. Д. Стрельцов
м. Горлівка Донецької обл.

Продукція	Кількість, кг	Ціна за 1 кг, коп.	Сума, крб.-коп.
Селера з коренем	661	25	165—25
Петрушка з коренем	40	25	10—00
Кріп з насінням (засолювальний)	359	10	35—90
Листя хрону	1307	10	130—07
Корінь хрону	113	55	62—15
Груша літня, в т.ч. I сорт	647	50	323—50
II сорт	164	40	65—60
Здано у 1990 році			
Груші і яблука літні	1105	50	552—50
Листя хрону	350	15	52—50
Слива Анна Шпет I сорт	34	50	17—00
II сорт	30	30	9—00
Всього:	4809	—	1423—47
Торгова знижка 12 %			170—82
До виплати			1252—65



Цибуля-шніт

Комора вітамінів

До весни запаси вітамінів в організмі людини здебільшого вичерпуються. Поповнити їх можуть такі поки що малопоширені різновиди цибулі багаторічної, як батун, слизун, шніт, багатоярусна, порей, зелені пагони котрих пробиваються з-під снігу. Це — справжні комори вітамінів. Я опишу тільки ті з них, які сам вирощую.

Цибуля-батун

(піщана, татарська, зимова, дудчаста)

На одному місці може рости 3—4 роки, дуже холодостійка і ранньостигла рослина. Тільки-но розмерзлася земля, суниці почали розвиватися, а батун вже два тижні дає зелене перо. А якщо посіви вкрити плівкою і поливати теплою водою, то ніжне зелене перо одержите ще на 2—3 тижні раніше. Лише в сонячні дні потрібна вентиляція, щоб листя не «запарилось». Плівкове укриття не тільки підсилює ріст, робить листя ніжнішим, а й підвищує врожай.

Найурожайніші дво-трирічні рослини, тому тримати їх більше трьох років на одному місці недоцільно.

Розмножують батун висівом насіння або поділом куща, що краще робити восени. Викопавши кущ, відокремлюють молоді пагони і розсаджують на грядці рядками, відстань між якими 15 см, а в рядку між рослинами 8—10 см. Особливу увагу слід звертати на підготовку грунту. На один квадратний метр вносять відро перегною або компосту, а також азотні добрива і суперфосфат у кількості, зазначеній на упаковці.

Практикують весняні і літні посіви в червні-липні, після збирання ранніх овочевих культур.

Глибина загортання насіння 1—2 см. Після появи сходів рослини проріджують, а через тиждень підживлюють перегноєм, розведеною гноївкою або азотними добривами. Протягом вегетаційного періоду 5—6 разів зрізують листя і щоразу після цього підживлюють азотними та калійними добривами і поливають.

Стрілки і старе листя видаляють регулярно. Останній раз зрізують листя не пізніше середини вересня, щоб рослини встигли зміцніти до зими.

Для вигонки в теплиці дво-трирічні рослини восени викопують, обрізавши наполовину листя і, не струшуючи землю з коріння, щільно укладають в ящики і виносять у погріб. У жовтні-грудні переносять у теплицю для вигонки листя.

Цибуля-порей

Має довгу білу цибулину (несправжнє стебло). Це дієтичний продукт, що містить багато кальцію, діє як сечогінний засіб, корисний хворим на ревматизм, ожиріння, сприяє видаленню каменів з нирок. Використовують його для салатів, тушкують і подають як гарнір до м'ясних і рибних страв.

Рослина дворічна. Має тривалий вегетаційний період, вирощується розсадою. У грунт висаджують 50—60-денну розсаду (так само, як і батун). Не маючи стану спокою, порей зимує в зеленому стані, тому перед морозами бажано підгорнути рослини землею. Досягає стиглості в середині наступного літа.

Цибуля-шніт

Серед цибулевих посідає перше місце. Цінується смачним і багатим за хімічним складом листям. У ньому є цукри, каротин, вітамін С, ефірна олія. До того ж густе дрібне листя та гарні фіолетові квіти надають рослині привабливого вигляду. Я використовую шніт як декоративну рослину. Розмножується насінням та поділом куща. Агротехніка така сама, як і в цибулі-батун.

В. В. Беспалов

Цибуля-батун



Проти хвороб помідорів у закритому грунті

В умовах захищеного грунту вирощування помідорів пов'язано із значними труднощами. Висока вологість повітря і недостатнє освітлення різко ослаблюють рослини і сприяють тим самим розвитку інфекційних хвороб. Найшкідливішими з них є чорна ніжка, клядоспоріоз (або бура плямистість), альтернаріоз (або суха плямистість), фітофтороз, септоріоз, сіра гниль, чорна бактеріальна плямистість, мозаїка, штрихуватість, аспермія і верхівкова гниль.

Система заходів проти хвороб помідорів залежить від способу їх вирощування, біологічних особливостей патогенів і реакції рослин на патологічний процес. У системі розрізняють заходи для оздоровлення насіння, зберігання плодів, впровадження стійких сортів тощо.

Оздоровлення насіння

Насіння збирати тільки із здорових ділянок і плодів. Готуючи його до сівби, старанно видалити всі домішки, оскільки вони можуть переносити інфекцію.

Проти вірусних хвороб, які поширюються з насінням (мозаїка, штрихуватість), його знезаражують у 10%-ному розчині тринатрійфосфату (протягом 30 хв), 1%-ному марганцевокислого калію (20 хв) або 20%-ному соляної кислоти (30 хв), потім промивають протягом 10—15 хв у проточній воді, віджимають і просушують. Розчин соляної кислоти готують з таким розрахунком, щоб його об'єм перевищував об'єм насіння у 3—4 рази (кислоту обов'язково вливають у воду). Насіння занурюють у такий розчин в мішечках з марлі (засипають у мішечки на 2/3 об'єму).

Можливе також термічне оздоровлення насіння прогріванням його в термостаті при температурі 50—52°C протягом 1—2 діб, а потім ще добу при 78—80°C.

Для знищення грибних і бактеріальних збудників хвороб насіння помідорів після противірусної обробки протруюють 80%-ним ТМТД (8 г/кг) за 3—4 міс до сівби. Крім ТМТД, використовують розчин 40%-ного формаліну у розведенні 1:100. Насіння витримують у такому розчині 15 хв, потім 2 год тримають у герметично закритій тарі, після чого просушують. Формаліном насіння протруюють за день до сівби.

Можна знезаражувати насіння антибіотиками олігоміцином (35 мг на 1 л води) або актиноксантином (30 мг). Насіння витримують у розчині препарату 2 год.

Добрі результати дає обробка насіння фітонцидами часнику (25 г на 100 г насіння), цибулі (35 г) або гірчиці (10 г). Насіння ретельно перемішують з соком, екстрактом або кашкою згаданих рослин і залишають на 1 год в герметично закритій скляній банці, потім просушують.

Знезаражування парників і теплиць

Після останнього збирання врожаю здійснюють ремонт і першу дезинфекцію культиваційних приміщень проти шкідливих організмів. Для цього проводять вологу дезинфекцію 2%-ним розчином формаліну в суміші з карбофосом 50%-ним к. е. (50 г на 1000 $м^2$), актеліком, 50%-ним к. е. (30—100 г на 1000 $м^2$) або золоном 30%-ним з. п. (20 г на 1000 $м^2$). Витрата робочої рідини до 1 л/$м^2$. Температура повітря в період обприскування у теплицях повинна бути не нижче 15°C. Проводити дезинфекцію необхідно тільки в протигазі. Після її закінчення теплиці герметично зачиняють на 2 доби, а потім провітрюють до повного зникнення запаху формаліну.

У місцях, де виявлено нематоду, землю разом з корінням рослин обробляють аміачною селітрою (по 4—5 кг/$м^2$) або карбатіоном, 40%-ним в. р. (0,15—0,2 кг/$м^2$), перелопачують і добре поливають водою. Потім корені, уражені галовою нематодою, збирають і спалюють, а грунт у цих місцях вибирають на глибину 30—35 см. Ями, які утворилися, заливають 2%-ним формаліном (10 л/$м^2$), засипають торфосумішкою, поливають водою і накривають плівкою на 2 доби.

Після цих робіт повторно дезинфікують теплиці тими ж пестицидами, що й перший раз.

Перед входом до теплиці для дезинфекції взуття і коліс механізмів обладнують санітарний бар'єр із тирси, наполовину змішаної з кухонною сіллю або змоченої 2%-ним розчином формаліну.

Грунт знезаражують термічним або хімічним способом, чергуючи їх раз у 3—4 роки.

Термічне знезаражування ефективне проти всіх збудників хвороб, які зберігаються в грунті. Перед цим його зволожують (до 45%) і розпушують на глибину 25—30 см. На підготовлений грунт кладуть металеві труби довжиною 3—6 м, на кінцях яких встановлюють розтруби діаметром 150 мм. За допомогою гумового шланга діаметром 150 мм з кордовою прокладкою труби з'єднують з джерелом пари. Потім грунт накривають полівінілхлоридною плівкою. По краях її розкладають мішечки з піском, після чого вводять у дію джерело пари. На 1 $м^2$ грунту витрачають за годину 8—10 кг пари температурою 100—110°C. З того часу, коли температура грунту на глибині 30—35 см досягне 80°C, пропарювання триває від 3 до 10 год (залежно від наявності нематод). Після цього подачу пари припиняють, але плівку знімають тільки через 3—4 год. У подальшому температуру в теплиці підтримують на рівні 20—22°C, а розсаду висаджують через 2—3 тижні, коли відновляться мікробіологічні процеси в грунті.

Для хімічного знезаражування використовують формалін або хлорне вапно. Перед застосуванням препаратів грунт розпушують електричною фрезою або лопатою на глибину 30 см і розрівнюють. Протягом 10 днів до початку обробки формаліном температуру підтримують на рівні 12—14°C. Потім грунт заливають 2%-ним розчином препарату (10—12 л/$м^2$) і накривають поліетиленовою плівкою на 5—7 днів. Дезинфекцію формаліном проводять не пізніше як за 25 днів до висіву насіння чи пікірування сіянців. Гідропонні теплиці дезинфікують 5%-ним розчином формаліну. Хлорне вапно — 100—200 г на 1 $м^2$ — вносять восени і граблями рівномірно перемішують з грунтом.

Коли замінюють парниково-тепличний грунт, який використовувався протягом кількох років, його укладають у штабелі, перешаровуючи свіжим гноєм або поливаючи гноївкою, а через 4—5 років використовують повторно.

Слід також знезаражувати парникові рами, короби, усю будівлю теплиці та інвентар. Дерев'яні частини парників дезинфікують 4%-ним розчином хлорного вапна або 5%-ним марганцевокислого калію, скло протирають 1%-ним розчином формаліну (1:40). Теплиці краще окурювати сірчистим газом (на 1 $м^3$ проміщення беруть 30—50 г сірки або сірчаних шашок).

Агротехнічні і хімічні заходи

Велику роль відіграє дотримання оптимальної густоти висіву, оскільки у загущених посівах рослини витягуються і значно більше уражуються збудниками чорної ніжки та інших хвороб.

Розсаду з ознаками вірусних захворювань, а також дуже уражену збудниками грибних і бактеріальних хвороб та пошкоджену шкідниками видаляють і знищують. Якщо в парниках виявлено вогнища чорної ніжки, хворі рослини разом з грунтом заливають окропом, а здорові підсипають торфом або піском до 2 см для утворення додаткових коренів. У цей час можна підживити рослини гноївкою (1:10) з доданням мінеральних добрив.

Проти септоріозу, чорної бактеріальної плямистості та інших хвороб, виявлених у парниках, рослини обприскують 0,4—0,5%-ною суспензією 70%-ного авіксилу або 0,5—1%-ною бордоською рідиною. Концентрація робочої рідини залежить від віку рослин.

До висаджування розсади із парників при з'явленні білокрилки обробляють 0,14%-ною емульсією 25%-ного арріво або 0,3%-ною емульсією 50%-ного карбатіону.

За 3—4 дні по пікірування сіянців сорти і гібриди помідорів, сприйнят-

ливі до вірусних хвороб, обприскують вакуумним препаратом на основі слабопатогенних штамів.

Коли утворяться 5—7 справжніх листків, слід підживити рослини мінеральними добривами (за прийнятими нормами), додаючи до них бор, залізо, магній і кобальт (кожного 0,02%). Норма витрати розчину 2 л/м^2. Цей агротехнічний захід не тільки прискорює цвітіння на 7—10 днів, а й знижує ураженість фітофторозом та іншими хворобами.

В теплицях у період вегетації рослин підтримують відповідну температуру повітря (20—24°С вдень і 16—18°С вночі) і вологість грунту (70—80% ПВ). До цвітіння поливають через 5—7 днів (8—10 л/м^2). На початку зав'язування плодів і до їх достигання рослини поливають через 3—4 дні, а в кінці вегетації раз на тиждень. Відносна вологість повітря у теплицях повинна бути 60—70%.

Якщо виявлено клядоспоріоз, альтернаріоз, септоріоз, фітофтороз та інші хвороби, рослини обробляють 0,5%-ною суспензією авіксилу, 0,4%-ною суспензією 80%-ного оксихому, 0,5%-ною суспензією 50%-ного каптану або 1%-ною бордоською рідиною. Інтервал між обприскуваннями 10—15 днів. Обробку бордоською рідиною припиняють за 8 днів, а іншими препаратами — за 20 днів до збирання плодів.

Щоб зменшити поширення вірусних хвороб, у теплицях систематично ведуть боротьбу з шкідниками, обприскуючи рослини 0,1%-ною емульсією 2,5%-ного децису ФЛО, 0,15%-ною емульсією 25%-ного арріво або 0,3%-ною емульсією 50%-ного карбофосу. Інтервал між обробками, коли застосовують карбофос,— 7 днів, а децис ФЛО і арріво — 12—14. Обприскування децисом ФЛО припиняють за 5 днів, а іншими препаратами — за 20 днів до збирання врожаю.

При виявленні плодової гнилі в теплиці хворі плоди видаляють, а рослини додатково обробляють 1%-ною бордоською рідиною або її замінниками. Обприскування закінчують за 15—20 днів до збирання плодів.

Зберігання плодів

Щоб запобігти загниванню недостиглих плодів помідорів при ранньому збиранні, необхідно їх витримати у сухому повітрі при 40—50°С протягом 4 год, а потім знезаразити у воді температурою 60°С протягом 1,5—2 хв або в 50%-ному розчині бури, нагрітої до 50°С, протягом 1—2 хв і покласти на дозарювання.

Перед закладанням плодів на дозарювання і зберігання старанно очищають сховища і дезинфікують їх розчином (1:40) хлорного вапна або формаліну. Важливо забезпечити в них відповідну температуру і вентиляцію. Стиглі плоди необхідно зберігати при температурі 0—2°С, бурі — 4—6°, молочні — 8—10° і зелені — 12—14°С. Загниваючі плоди негайно видаляти.

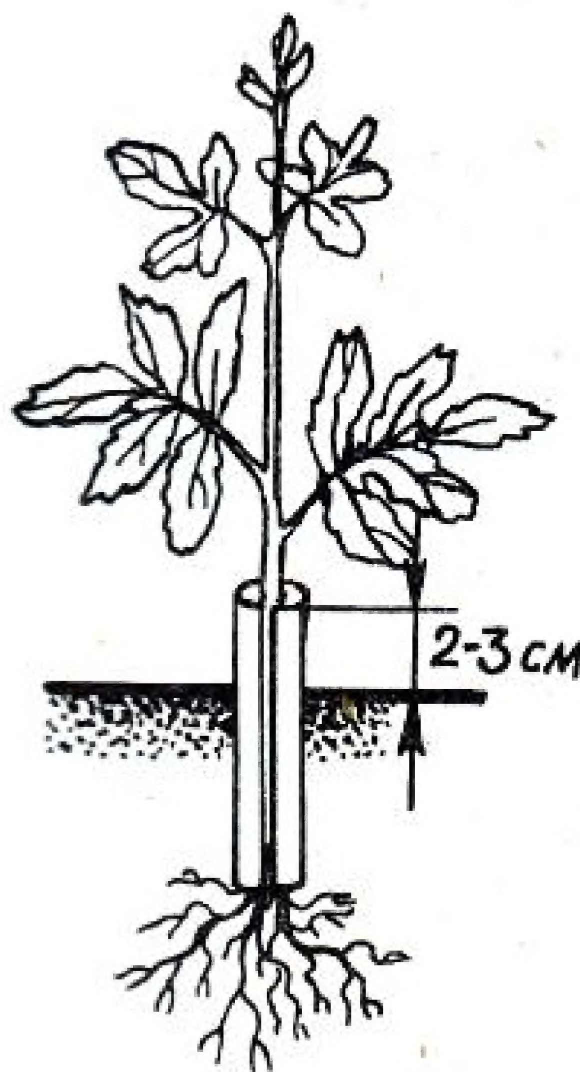
Ю. В. КАЛЮЖНИЙ,
кандидат біол. наук,
доцент УСГА

Служба взаємодопомоги

Як врятувати розсаду від вовчка

Відомо, що вовчок відкладає яйця у зелені, там, де грунт добре прогрівається сонцем. Культура ж, що росте на цій ділянці, заважає нормальному розвитку майбутнього жука. Тому дбайливий батько і робить усе можливе, щоб зберегти і виростити потомство.

Щоб вовчок не під'їдав вашу розсаду (наприклад, помідорів), наріжте необхідну кількість поліхлорвінілових трубочок діаметром 8 мм та довжиною 60—80 мм. Кожну з них розріжте уздовж таким чином, щоб її можна було надіти на стебла розсади (корінь вовчок не під'їдає). Трубочка повинна розміщуватись на розсаді та в грунті так, як показано на малюнку.



Тепер вашій розсаді ніщо не загрожує. Після збирання врожаю трубочки зніміть і збережіть їх до наступної весни.

В. П. Короп,
м. Харків

Ще раз про жучків у квасолі

Сталося це зовсім випадково. Квасоля у мене лежала в різних місцях. Так ось у бобах, які тримала у ящику разом з насінням кропу й пастернаку, чорних жучків не було, а в тих, що зберігалися окремо, вони завелися.

Отже, раджу насипати в маленькі марлеві мішечки насіння кропу й пастернаку, покласти їх разом з квасолею і позбавитесь жучків.

Часник зберігається свіжим до весни

Зимовий часник викопати, просушити, покласти його в паперовий мішечок і зберігати в сухому сараї. Перевірила на власному досвіді.

О. Бондар,
Кіровоградська обл.

Колорадський жук

Настав час масової боротьби з колорадським жуком. Щоб полегшити цю копітку працю, хочу запропонувати вам «прилад», який винайшов мій сусід і який я освоїв.

Для цього потрібні три тички або палиці різних розмірів, наприклад, перша — 2 м, друга й третя — по 0,6 м (можуть бути й інші розміри). Скріпити їх цвяхами або дротом у вигляді трикутника (як на рисунку). До боків трикутника причепити целофан, зробивши таким чином сачок. Тепер можна цей сачок підставляти під кущ і віником струшувати в нього личинки.

Г. І. Малий,
м. Тернопіль

Захищає кульбаба

Досвідчені овочівники вважають ідеальним вирощування помідорів поряд з кульбабами.

Як засвідчили результати дослідів, проведених на сільськогосподарській дослідній станції Харроу (Канада), кульбаба, а також інші рослини родини латукових захищають помідори від грунтового грибка фузаріума. Цей грибок виявлено в стерилізованому грунті, який використовують у промислових теплицях. Він уражує як наземну, так і кореневу систему, що значно знижує врожай.

Експериментами встановлено, що такі зеленні культури, як шпинат і латук, сприяють нагромадженню в грунті мікроорганізмів, які необхідні для боротьби з грибком.

Наукові співробітники дослідної станції виявили ще одну перевагу кульбаби. Знайдена в ній цикорійна кислота зв'язує залізо в грунті, позбавляючи таким чином грибок фузаріум необхідних для нього елементів живлення. Це в свою чергу запобігає ураженню рослин помідорів.

Скористайтеся досвідом

Щоб позбутися рудих мурашок, спробуйте такий засіб. До нагрітої рицинової олії (1 частина) додати каніфоль (2 частини) і, помішуючи, тримати на слабкому вогні до утворення однорідної маси. Цю мастику ще теплою слід нанести на смужки паперу, які розкласти на шляхах руху комах. Я виловлював таким способом мух, одна з підвішених смужок впала додолу і до неї прилипло навіть мишеня. Мурашки ж — і поготів.

О. Коваль,
м. Диканька, Полтавської обл.

Як у домашніх умовах виготовити мелясу з картоплі чи інших овочів?

Т. Калинчук,
Черкаська обл.



Ходімте в сад

ПОСАДІТЬ АГРУС

Цілющі плоди

Плоди агрусу мають профілактичні, лікувальні та харчові якості. Споживча цінність їх полягає перш за все у високому вмісті легкозасвоюваних цукрів — фруктози і глюкози (7—14%). За цим показником агрус займає друге місце після винограду. В його ягодах міститься багато необхідних для харчування органічних кислот (2—3%). В основному це лимонна та яблучна кислота, а в недостиглих плодах є ще янтарна і щавлева. Наукова медицина особливо відзначає дію янтарної кислоти як протисклерозної. В ягодах чимало клітковини (до 2%), яка разом з органічними кислотами сприяє доброму травленню.

Плоди багаті на життєво необхідні мінеральні речовини. Найбільше в них калію (170—200 мг на 100 г ягід), кальцію (22 мг), магнію (9 мг), чимало заліза (0,5 мг), з мікроелементів — міді, цинку.

Ягоди агрусу найбільш калорійні (550 ккал в 1 кг), мають приємний кисло-солодкий смак та аромат, особливо десертні сорти. Завдяки великій кількості пектину (0,8—1,3%) вони відзначаються високими технологічними властивостями. З них виготовляють желе, мармелад, повидло.

Лікувальні та профілактичні властивості агрусу зумовлені наявністю в них пектинів, біологічних речовин та широкого спектру вітамінів. Завдяки пектину агрус природний антирадіант. Пектинові речовини зв'язують солі важких металів, надлишок холестерину в крові та інші шкідливі речовини, виводячи їх з організму. Крім того, вони захищають слизові оболонки травного тракту від грубих подразників та сприяють відновленню їх після пошкодження.

У темнозабарвлених ягодах міститься до 300—750 мг% Р-активних речовин (антоціанів, катехінів, флавонолів та ін.), дія яких виявляється у зниженні кров'яного тиску, зміцненні стінок кровоносних судин і серця, підвищенні опірності організму до інфекцій та алергічних факторів. В агрусі знайдено біологічно активну речовину серотонін (1,8—3,8%), котрий запобігає утворенню окремих форм злоякісних пухлин. Зелені ягоди містять хлорофіл (12 мг%), який служить основною сировиною для утворення гемоглобіну.

Серед вітамінів найбільше в ягодах аскорбінової кислоти (30 мг%), кровотворної фолієвої кислоти (0,26 мг%) і вітаміну Є (0,66—1,0 мг%).

Для профілактики захворювань та лікування свіжі плоди агрусу найчастіше вживають як антирадіанти, жовчогінні та сечогінні засоби, підсилювачі діяльності шлунково-кишкового тракту та обміну речовин.

Сорти

Більшість сортів агрусу самозапильні, але при перехресному запиленні поліпшується зав'язування і якість ягід. Тому краще висаджувати поруч 2—3 сорти.

Найкращими серед районованих на Україні сортів є Донецький первенець, Красень, Неслухівський, Консервний.

Донецький первенець — виведений на Донецькій дослідній станції садівництва, де і вирощують саджанці. Це найбільш ранній сорт. Кущі сильнорослі, середньорозлогі, середньоколючкуваті. Самоплідність висока. Ягоди великі (4,0—7,4 г) світло-зелені, видовженоеліптичні, загострені

Робоча схема догляду за рослинами агрусу

1 — снігозатримання; 2 — підготовка грунту, копання садильних ям, садіння кущів; 3 — догляд після садіння, обрізування рослин, формування куща; 4 — видалення хворих пагонів, згрібання листя; 5 — перекопування грунту; 6 — прополювання бур'янів, розпушування грунту; 7 — удобрення; 8 — полив; 9 — боротьба з хворобами і шкідниками; 10 — розмноження відсадками; 11 — заготівля і садіння здерев'янілих живців; 12 — розмноження зеленими живцями; 13 — викопування укорінених саджанців; 14 — збирання і переробка плодів.

	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Липень	Серпень	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень
Підготовка грунту, копання садильних ям, садіння кущів			2,3	2,3						2		
Догляд: снігозатримання, розпушування грунту, полив, удобрення	1	1	4,5	6.7	6.8	6.8	6.8	6.7			4,5	
Захист рослин			9	9	9	9						
Розмноження			10		12	12			11	11.13		
Збирання і переробка плодів							14					

на кінцях, солодко-кислі, тонкошкірі з приємним ароматом. Врожайність висока — 4—6 кг з куща. Недоліком сорту є уражуваність борошнистою росою.

Красень — сорт Мліївського НДІ садівництва, досить перспективний. Середнього строку достигання. Характерною особливістю є слабка колючкуватість пагонів. Кущі середньорослі, середньорозлогі з тонкими пагонами. Ягоди середнього розміру (4,5 г), коричнево-червоні, яйцевидної форми, смачні, кисло-солодкі, найбільш придатні для споживання свіжими. Врожайність середня — 3,5 кг з куща. Борошнистою росою уражується мало.

Неслухівський — виведений на Львівській дослідній станції садівництва, де і вирощують садивний матеріал. Перспективний сорт раннього строку достигання. Кущі середньорослі, прямостоячі, пагони товсті, відносно стійкі до ураження борошнистою росою. Ягоди великі (6—8 г), приємні на смак, кисло-солодкі, освіжаючі, темно-червоного кольору. Придатні для споживання свіжими і технічної переробки. Врожайність висока — 7—8 кг ягід з куща. Недоліком є великі трьохроздільні колючки на пагонах.

Консервний — виведений у Мліївському НДІ садівництва, там і вирощують саджанці. Сорт середньопізній. Кущі сильнорослі (1,6 м), пагони прямі, вкриті колючками середнього розміру, не уражується борошнистою росою. Ягоди середні (4 г), однакового розміру, овально-округлі, червоно-зелені, при повній стиглості темно-червоні, кисло-солодкі, цінні для технічної переробки. Урожайність висока — 4—5 кг з куща.

Основні способи розмноження

Для присадибного та колективного садівництва найдоступнішим є розмноження агрусу горизонтальними відсадками.

Для цього рано навесні, ще до розпускання бруньок, найбільш розвинуті прикореневі пагони пригинають і пришпилюють у кількох місцях дерев'яними гачками до грунту в попередньо підготовлені неглибокі (3—5 см) борозенки. Коли бруньки проростуть і пагони досягнуть 8—12 см, їх присипають розпушеною землею на рівні поверхні грунту і поливають. В подальшому стежать, щоб насипаний грунт був вологим, що сприятиме утворенню коренів на пагонах. У міру відростання пагонів підгортання повторюють.

Восени (кінець вересня — жовтень) укорінені пагони відокремлюють від основного (маточного) куща, викопують, розчленовують на окремі саджанці і висаджують на постійне місце.

Можна також розмножувати агрус здерев'янілими та зеленими живцями. Краще укорінюються здерев'янілі живці сортів американського походження: Ізумруд, Красень, Неслухівський, Руський, Рясний, Мліївський жовтий, Хаутон, Корсунь-Шевченківський.

Для розмноження здерев'янілими живцями їх нарізують ранньої осені з однорічних пагонів. Довжина живців має бути 12—16 см з кількістю бруньок не менше 4—5. Висаджують їх, залишаючи на поверхні одну бруньку, в родючий розпушений вологий грунт ще за теплої погоди (у вересні-жовтні), щоб на зрізах утворився калюс. Відстань між живцями в рядку — 10 см, міжряддя — 40—60 см.

Весною живці укорінюються і пускають пагони. Догляд полягає в періодичних поливах, розпушуванні грунту, 1—2 підживленнях комплексними мінеральними добривами (40—50 г нітроамофоски на 1 $м^2$) або гноївкою, розбавленою водою (1:8), чи настоянкою пташиного посліду (1:12). За такого догляду на осінь розвиваються повноцінні саджанці.

Дерев'янисті живці сортів європейського походження (Донецький первенець, Донецький крупноплідний, Фінік, Англійський жовтий, Зелений пляшковий) укорінюються значно гірше. Тому їх краще розмножувати зеленими живцями, укорінюючи в теплиці, парнику чи під будь-яким іншим прозорим накриттям (скляні банки тощо).

Нарізують живці довжиною 10—12 см наприкінці травня — на початку червня з приросту поточного року і негайно висаджують у вологий грунт, залишаючи на пагоні 2—3 верхніх зелених листки. У перші 25—30 днів грунт рясно поливають, затінюючи живці від прямих сонячних променів. За цей час вони добре укоріняться і накриття знімають, а рослини підживлюють повним мінеральним добривом або розбавленою гноївкою чи пташиним послідом. Через 20—25 днів (період інтенсивного росту пагонів) проводять друге підживлення рослин. Подальший догляд полягає у своєчасних поливах і розпушуваннях грунту.

Підготовка грунту і садіння

На відміну від інших ягідних культур агрус дуже вимогливий до родючості грунту, оскільки у нього менші темпи наростання надземної частини. Тому він потребує підвищених доз органічних добрив — 30—40 кг на рослину. До них додають мінеральні: 200 г суперфосфату і 60 г сірчанокислого чи хлористого калію на 1 кв. м або взамін 200 г попелу рослинного походження. Ділянку перекопують на глибину 25—30 см. Якщо є кореневища пирію, їх ретельно вибирають.

Садити агрус краще восени — у 2—3-й декаді жовтня або якомога раніше навесні. Відстань між рядами 1,8—2 м, а між саджанцями в ряду 0,7—1 м. Ями викопують розміром 50×30 см і заправляють землею, перемішаною з перегноєм чи добре перепрілим компостом. Перед садінням вирізують у саджанців слаборозвинені чи пошкоджені пагони і корені. Коріння вмочують у грунтову бовтанку і садять, заглиблюючи стебло на 5—7 см, добре утрамбовують навколо саджанця грунт і поливають водою (5—6 л). Після цього грунт мульчують торфом, тирсою чи сухою землею.

Догляд за рослинами

Обрізування. В перший рік після садіння весною пагони вкорочують, залишаючи 3—4 бруньки. Навесні другого року починають формувати кущ. Залишають три найсильніших пагони, решту вирізують, а в залишених зрізують із зближеними бруньками верхівки. Весною третього та четвертого років теж залишають по три нових найсильніших і гарно розміщених у кущі прикореневих пагонів, інші, а також відгалуження, які спрямовані до центра куща та ростуть низько до землі, вирізують. Починаючи з 6—7-го року після садіння обрізування зводиться до видалення малопродуктивних старих гілок чи відгалужень.

Удобрення. Для доброго росту рослин грунт утримують протягом вегетації в розпушеному і чистому від бур'янів стані. У перші три роки кущі підживлюють азотними добривами: по 30 г аміачної селітри на 1 кв. м рано навесні та після збирання врожаю в дощову погоду чи під полив. З вступом у повне плодоношення (4-й і наступні роки) рослини підживлюють не лише азотними, а й фосфорно-калійними добривами, додаючи до селітри (в другий строк) 120 г суперфосфату та 40 г хлористого калію або замість останнього 120 г деревного попелу з розрахунку на 1 кв. м. Найкращим же добривом для агрусу є органічне: перегній, компости, які вносять через рік,— спочатку по 8—10 кг, пізніше по 30 кг на кущ.

Для поліпшення живлення, особливо на бідних піщаних грунтах, рослини підживлюють рідкими органічними добривами після цвітіння і збирання врожаю. Перше підживлення сприятливо діє на формування ягід, а друге на закладання плодових бруньок майбутнього врожаю. Добрива розводять водою: коров'як — у 4—5 разів, курячий послід — в 12, гноївку — в 6—8 разів. На кожний кущ витрачають відро розчину одного з цих добрив.

Захист від шкідників і хвороб. Найбільшої шкоди, особливо цінним великоплідним сортам агрусу, завдають грибкові захворювання — борошниста роса і антракноз.

Боротьбу з ними обов'язково слід розпочинати ще з осені, щоб знищити джерела інфекції: вирізати уражені пагони і старі гілки, згребти і видалити з ділянки опале листя або закомпостувати. Грунт під кущами і в міжряддях обов'язково розпушують сапкою, не пошкоджуючи кореневої системи.

Весною боротьбу з інфекцією продовжують. Для цього є ряд народних заходів, що виключають застосування хімічних препаратів.

Ось окремі з них.

1. Рано навесні до розпускання бруньок кущі обливають гарячою водою: щойно кип'ячену воду (1 відро) виливають в холодну лійку і тут же обливають 3—5 кущів. При наявності хвороби можна обприскувати рослини гарячою водою і влітку. Доведено, що міцелій гриба борошнистої роси гине при температурі 40°С, а листя пошкоджується водою при температурі 50°С. Для обприскування воду нагрівають до 75°С з розрахунком на охолодження під час розбризкування.

2. Починаючи з весни з проміжком 10—12 днів рослини обприскують коров'яком, розведеним у 6—8 разів водою, а також гноївкою, що перебродила, розбавленою для перших двох обприскувань у 2 рази, для двох наступних в 4 рази.

3. Використовують також настій осоту польового: 3,5 кг подрібнених листків і стебел на 10 л води з настоюванням

протягом 8 год, після чого зразу обприскувати. Так обробляють 3—4 рази з інтервалом 5—6 днів.

З шкідників найбільшої шкоди завдають гусениці трача. Проти них для обприскування використовують настої: 150—200 г лушпиння цибулі на 10 л води (настоювати 3 год) або 0,5 кг розтертих стручків гіркого перцю на таку ж кількість води (настоювати 10 год). Дорослих гусениць можна зібрати руками або струсити на підстелену ряднину чи поліетиленову плівку.

Збирання і переробка врожаю

На відміну від смородини, малини, інших ягідних культур плоди агрусу на кущі достигають відносно одночасно. Тому, як правило, збирають їх за один раз. Строки збирання визначають залежно від призначення плодів: у недостиглому вигляді — для технічної переробки та консервування, у повній стиглості — для споживання свіжими.

Переробка ягід. З агрусу можна виготовити до 20 видів продуктів. Ось найбільш цінні та популярні з них.

Сире желе. Це ніжний, смачний, освіжаючий продукт. Дещо недостиглі ягоди очистити, промити, висушити, видавити сік (соковижималкою чи після бланшування вручну). На 1 л соку додати 1,6 кг цукру, розмішати до розчинення і відразу розлити в стерильні невеликі банки. Закупорити герметично або покласти пергаментний кружечок, змочений в спирті, закрити капроновими кришками. Зберігати в прохолодному місці.

Смарагдове варення. Відібрати недостиглі ягоди зеленого кольору (краще Донецький первенець), очистити, помити і перекласти шарами вишневого листя. Залити окропом, витримати 6 год. Злити воду і на ній приготувати сироп: 1 склянка води, 1,5 кг цукру з розрахунку на 1 кг ягід. Листя вибрати, а ягоди покласти в киплячий сироп на 5 хв. Відстояти 6 год. Довести до кипіння. Повторити ще 1—2 рази. Закупорити гарячим. Для збереження кольору швидко охолодити.

Компот. Щоб ягоди зберегли свій колір і форму, їх потрібно опустити в сироп (0,5 кг цукру на 1 л води) і в ньому проварити.

Інший спосіб: наповнені ягодами банки (1 л) залити 20%-ним киплячим цукровим сиропом, витримати 5 хв, злити сироп, повторити і герметично закупорити.

О. В. Щербак,
канд. с.-г. наук,
УкрНДІ садівництва

Завжди з урожаєм

Посадіть у саду Антонівку і завжди будете з урожаєм. Сортів Антонівки близько 90. У мене росте Антонівка осіння, золотисто-зелена, запашна, яка найпоширеніша на Україні. Рік 1991 був неврожайний на фрукти. Однак, незважаючи на несприятливі погодні умови, Антонівка дала врожай, дерева були не рясні, але яблука великі й смачні. Цей сорт менше за інших уражується вірусними захворюваннями і паршою. Пізня Антонівка також плодоносить гарно. Яблука великі, висять на деревах до снігу, а коли зняти, то лежать до весни такими, неначе їх тільки зірвали.

Дерева в мене великі, тому, щоб вони плодоносили, треба їх вчасно обрізувати, не допускати загущення крони. Інакше яблуня не матиме сили живити врожай, і плоди недостиглими осипляться. А коли своєчасно розріджувати крону, то хоч яблук буде менше, зате вони більші, смачніші, бо їм більше дістається сонця.

Підживлюю дерева органічними добривами, попелом та торфом. Від цього не тільки зростає врожай, а й плоди смачніші.

Антонівка — найкраще столове яблуко, придатне для технічної переробки на соки, вино, повидло, мармелад, компоти. Чудові мочені яблука, сушені. Додається до гарнірів з моркви, зеленого горошку. Яблуко — дієтичний продукт, воно й лікує. Досліджено, що досить з'їсти два яблука, щоб нормалізувати холестерин у крові.

Отож посадіть Антонівку і будете завжди з яблуками, що так корисні людині.

Свої дерева я ніякими хімікатами не обробляю. Маю можливість спостерігати за сусідами, які обприскують дерева чотири рази за сезон, бачу і результати хімічної обробки. Шкірка на плодах тріскається, особливо на персиках, плоди обсипаються. А мої неначе усміхаються своїми червоними щічками на сонечку. Їх годі було відірвати від гілки. Вважаю, що досить тих хімікатів, які випадають з навколишнього середовища.

Взимку та влітку підгодовую птахів, тому вони не забувають мій сад і прилітають не тільки поживитися тим, що я для них приготую, а й збирають гусениць та комашок, чистять дерева. Отаке у мене з ними співробітництво. Природу потрібно берегти, у ній мусить бути рівновага. Для птахів заготовляю корм: зернятка з фруктів, кавунів, насіння лопуха. Раніше сіяла коноплю, яка оберігала дерева від захворювань, тепер закон не дозволяє. Для корму годиться насіння трав, кісточки з вишень, слив, лишки хліба. Залишаю на кущах трохи калини. Все знадобиться зимою.

Цікаво спостерігати за синичками, які прилітають цілим виводком і зголоднілі з криком, галасом сідають на гілочку в рядочок з розкритими дзьобиками, тріпочуть крилами, а мати-синичка засовує кожному у дзьобик корм, стараючись не переплутати і всіх нагодувати. Коли наїдяться, розлітаються по дереву, де мати вчить їх збирати черв'ячків. Спостерігала, як зависає в повітрі кропив'янка над гілочкою троянд і дзьобиком підбирає попелицю. Ну, а коли починає свої рулади соловейко, то людина забуває усі свої життєві незлагоди, біди, оживає душею і тілом. Природа приносить насолоду та щастя людині, тож бережіть її, не завдавайте їй шкоди.

О. О. Гарбаренко,
290012, м. Львів, вул. Волкова, 8, кв. 2

Якщо вишні 30 років

У нашому садку росте кілька дерев вишні сорту Шпанка віком близько 30 років. Ніколи не обрізували, не формували крону, дерева високі, збирати врожай з верхівок неможливо, та й рік у рік він зменшується. Як можна омолодити старі дерева, зокрема вишні, щоб подовжити їх життя хоч на 3—5 років?

Т. Братчик,
м. Донецьк

Якби це були дерева яблуні, то їх ще можна було б омолодити, а з 30-річної вишні нічого не вийде, вона свій потенціал уже використала. Тому, застосовуючи високу агротехніку, можна підтримувати непоганий врожай ще протягом кількох років, а поруч висадити молоді саджанці. Краще таких сортів, як Тургенєвка, Норд-Стар, Гріот Серідко, або інших районованих сортів у вашій зоні. Після того, як молоді деревця почнуть давати урожай, старі вишні слід видалити з пеньками.

І. С. Роман,
канд. с.-г. наук

Підщепа для персика

Підщепою для персика можуть слугувати сіянці персика, абрикоси, аличі, сливи, терну. На північному заході України немає проблем з вирощуванням сіянців аличі, сливи, терну. Гірше з абрикосою — не скрізь і не завжди вона плодоносить. І зовсім погано з сіянцями персика. Практично доступне насіння лише із завезених південних плодів, з яких можуть вирости не зовсім витривалі у наших умовах підщепи. Виведений у ЦРБС АН України спеціальний насіннєвий сорт персика Супутник виявився гарною декоративною рослиною, але через надраннє цвітіння у нас не плодоносить. У 1989 році він зацвів 21 березня, у 1991 — 17 березня, а в 1990 році перші його бутони почали розкриватись ще 27 лютого! А 10—12 квітня були морози до —5,5°С. Плодоносили того року лише окремі місцеві сіянці з тривалим періодом спокою, що зацвіли якраз перед цими морозами.

Але і у наявних підщеп виявились недоліки. На сіянцях персика, а також на аличі персик затягує приріст пагонів до кінця вересня — початку жовтня і пагони не встигають визріти до зими. Абрикоса, крім часткової несумісності, ще й стимулює ріст прищепи персика. Слива добра для щеплення персика у її крону, але не дає сталих результатів: місце щеплення на її сіянцях може розламуватись. Сіянці не всіх слив і самі добре ростуть.

Кліматичні умови Рівненської області мають свої особливості, які обмежують вирощування персика. Періодично, кожний 10—11-й рік, бувають сильні морози. У зиму 1986/87 років температура опускалась нижче —36°С, а на поверхні снігу досягала аж —42°С. А персик витримує лише —27...—28°С. Найбільш вразливе місце у нього — деревина. Камбій і бруньки більш морозостійкі. Часткове підмерзання деревини призводить до накопичення відмерлих тканин, самоотруєння і ослаблення. Внаслідок цього рослина може загинути і у менш суворих зиму або від хвороб. Вихід — або укривати, а це легше робити з низькорослими деревами, або змиритись з періодичним неминучим вимерзанням надземної частини, а то й усього персика. До речі, вітряної сухої зими пагони його можуть висихати, їх потрібно захищати і від цього.

Персик — скороплідна культура. Сіянці починають плодоносити на 5—8-й, а щеплені на 3—5-й рік. Але у наших несприятливих умовах він дає практично лише 1—2 урожаї і гине.

На мій погляд, культуру персика у нас потрібно підганяти саме під цю періодичність. Щепити персик за рік до очікуваної критично холодної зими, невелику за розміром однорічку вкрити, а далі вже використовувати дерево до наступного холодного циклу. Персик — недовговічна культура навіть на півдні. А у нас вік його надземної частини обмежений ще більше — 10—11 роками. І тут вирішальне слово має сказати підщепа.

Найкращою із випробуваних мною підщеп виявилась китайська повстиста вишня. Персик, щеплений живцем на 1-, 2- і 3-річних її сіянцях, плодоносить уже наступного літа, маючи ще зовсім мініатюрні розміри, особливо якщо порівнювати з розмірами у пору першого плодоношення кореневласних рослин чи щеплених на аличі і абрикосі. Виростають дерева персика на вишні-підщепі до 2—2,5 м висоти.

Дуже цінним є і те, що персик на цій підщепі закінчує приріст пагонів уже на початку серпня, далі формується верхівкова і квіткові бруньки, пагони визрівають і скидають листя разом з усіма нашими місцевими плодовими культурами на початку — в середині жовтня. На підщепі персика і аличі зелене листя може висіти і до грудня.

Ще особливість. Бруньки у персика влітку легко проростають і дають масу однорічних пагонів другого і навіть третього порядку, загущуючи крону. На підщепі вишні його характер росту змінюється. Однорічний приріст складається, як правило, лише з нерозгалужених пагонів першого порядку. Бічні пагони не проростають. Крона утворюється невелика за розміром, рідка, прозора, добре провітрюється і прогрівається, що важливо для нашого сирого і прохолодного літа. Проте квіткові бруньки у персика найкраще закладаються саме на однорічному прирості, тому потрібно весняним обрізуванням посилювати цей приріст. А можливо, і перейти до чогось на зразок штамбової культури винограду чи лугового саду.

Китайська вишня може давати часом і поросль, особливо якщо підщепа вирощена укорінюванням живця. Цю поросль бажано видаляти. Проте шкоди не буде, якщо і залишити 1—2 вишневих пагони від землі, лише не давати їм сильно розростатись. Я на таких пагонах щеплю знову персик; він набуває форми куща, і, крім того, завжди є молодий пагін персика для заміни на випадок загибелі старого штамбу. А щоб зменшити чи зовсім уникнути порослі, прищеплюю персик на сіянцях вишні лише живцем і трохи нижче кореневої шийки.

Вишня китайська стійка до посухи у повітрі. Але на моїй піщаній ділянці терпить від нестачі вологи в грунті. Тому у сухі періоди літа її стараюсь поливати. Коренева система вишні невелика, розростається десь у радіусі одного метра від штамбу і до 60—80 см вглиб.

Ця вишня уже досить поширена у садах. Легко і швидко розмножується насінням, сіянці плодоносять уже на 2—3-й рік. Подекуди їй віддають уже перевагу перед нашою традиційною українською вишнею. І проблем з насінням для підщеп немає. Потрібно лише використовувати насіння уже акліматизованих в даній місцевості, стійких форм китайської вишні. З насіння, завезеного з Росії чи Примор'я, де більш стійка і рівна зима, виростає частина сіянців, які не стійкі до підіпрівання кореневої шийки і у нас після теплих зим можуть загинути.

Китайська повстиста вишня, на мою думку, є найкращою підщепою для персика в несприятливих для нього умовах Рівненщини. Вона дає змогу отримувати плодоносні рослини персика, невеликі за розміром і кількістю багаторічної деревини; сприяє скороплідності та підвищує зимостійкість дерева. На цій підщепі у мене росте і плодоносить південнокитайський персик Пін-ту, тоді як кореневласні його рослини давно загинули. Крім того, на повстистій вишні добре приживаються слива домашня, алича, східноазіатські сливи, які виростають лише до напівкарликових і карликових розмірів.

В. М. Баточенко,
Рівненська область

Шкідники та хвороби

Цитоспороз, або інфекційне усихання плодових культур

Уже три роки росте абрикос, але плодів немає. Минулого року мав до десятка квіток і ті обпали. Після зими я помітив, що на дереві утворились губоподібні горбочки, та їх було не багато. Але невдовзі все дерево було в цих горбочках. Не знаю, що й робити?

С. Войцехів,
Хмельницька обл.

Уражуються усі породи кісточкових і зерняткових плодових порід, але особливо молоді рослини абрикоса і персикові насадження.

Характерною ознакою цитоспорозу є з'явлення на поверхні ураженої кори великої кількості стром у вигляді горбочків. Кора стовбура, розгалужень і скелетних гілок вкривається темними гумозними ранами, які витягнуті уздовж (інколи до 50 см і більше). В місцях виразок кора і луб відмирають і вдавлюються, деревина некротизується. Розміри ділянок потемнілої деревини значно більші, ніж зовнішні виразки. На гілках деревина уражується до серцевини.

Розрізняють швидкоплинну й хронічну форму захворювання.

Швидкоплинна загибель дерев пов'язана з некрозом і закупорюванням провідних судин. Всихають гілки і гинуть рослини найчастіше весною або в першій половині літа. Якщо дерева гинуть до розпукування бруньок, спостерігається побуріння пуп'янків, які засихають і довго не обпадають. Коли бруньки розпускаються з деяким запізненням, тоді листки утворюються дрібні, хлоротичні, зріджені. В жарку суху погоду таке листя швидко в'яне, засихає, але не втрачає зеленого забарвлення і довго залишається на дереві.

Хлоротична форма захворювання спричиняє повну загибель дерева через 3—6 років.

Збудники хвороби — гриби роду цитоспора, здатні заражати тільки ослаблені рослини. Часто цьому сприяють сонячно-морозні опіки, механічні пошкодження кори, підмерзання, близьке залягання підгрунтових вод і т. д.

Перезимовують гриби головним чином грибницею і пікнідами в ураженій корі. Викидання пікноспор із пікніди й нове зараження рослин відбувається у вологу погоду, найчастіше восени або весною, в період спокою дерева.

Заходи боротьби. У захисті плодових культур від цитоспорозу головними є профілактичні заходи, спрямовані на підвищення життєздатності рослин, особливо в молодому і середньому віці. Це, зокрема, використання районованих сортів, які добре пристосувались до місцевих умов; садіння дерев на легких, не запливаючих, аерованих грунтах; якщо загрожують сонячно-морозні опіки, побілка штамбів і основи скелетних гілок 20%-ним вапняковим молоком з доданням 3—5% мідного купоросу восени (до настання морозів) і рано весною (в період відлиг); дезинфекція ран після обрізування 1%-ним розчином мідного купоросу з подальшою обробкою садовим варом або іншою замазкою; правильне утримання грунту в міжряддях (міжрядні культури для саду необхідно підбирати так, щоб вони не пригнічували плодові дерева і не погіршували, а навпаки, поліпшували грунт) та ін.; видалення із саду і знищення (в липні-серпні) усіх загиблих від цитоспорозу гілок і дерев.

Профілактичні захисні обприскування кісточкових культур фунгіцидами проводять у такі строки: перше — до початку вегетації (3%-ною бордоською рідиною — 300 г мідного купоросу і 400 г вапна на 10 л води); друге — перед цвітінням (1%-ною бордоською рідиною — 100 г мідного купоросу і 100—120 г вапна на 10 л води; насадження абрикоса проти моніліозу, клястероспоріозу, гномоніозу та інших хвороб обробляють 3%-ною бордоською рідиною); третє — відразу після цвітіння (0,3%-ною суспензією хлорокису міді — 30 г на 10 л води); четверте — через 10—14 днів після третього (0,4%-ною суспензією цинебу — 40 г); п'яте — в період обпадання листя або після нього (3%-ною бордоською рідиною).

Свіжі невеликі рани на стовбурах можна лікувати зачищенням кори, захоплюючи 2—2,5 см прилеглої до рани здорової тканини, дезинфекцією цих місць 1%-ним розчином мідного купоросу і покриттям садовим варом, нігроловою або іншою замазкою (див. «Глеєтеча, або гумоз кісточкових»).

Бактеріальний рак кісточкових

На запитання О. Г. Карпенка
(«ДСГ» № 11, 1990 р.)

Цю хворобу можна віднести до бактеріального раку. Для молодих дерев кісточкових плодових культур у віці від 3 до 16 років характерна швидкоплинна форма хвороби: листки раптово в'януть, скручуються, засихають, але тривалий час не обпадають. Плоди здебільшого в'януть і осипаються. Засохлі листки вкриваються тонкою плівкою глею. Кора гілок буріє, потім чорніє і відмирає, виділяючи характерний запах гіркого мигдалю. На стовбурах і гілках утворюються виразки, із яких, особливо в початковий період хвороби, інтенсивно виділяється глей.

Заходи боротьби. Коли з'являються перші ознаки хвороби на молодих деревах, вирізати уражені гілки, захоплюючи 10—15 см здорових ділянок. Місця зрізів продезинфікувати 1%-ним розчином мідного купоросу і замастити садовим варом або олійною фарбою на натуральній оліфі. Після обрізування кожної хворої рослини продезинфікувати інструмент 5%-ним формаліном. Дуже уражені дерева викорчувати, а грунт знезаразити хлорним вапном із розрахунку 100 г на 1 $м^2$. Вапно розсипати під деревом на ширину крони й перекопати грунт. Викорчувані дерева і вирізані гілки спалити. Побілити стовбури й основні скелетні гілки 20%-ним вапняковим молоком з додаванням 3—5% мідного купоросу восени (до настання морозів) і рано навесні (до закінчення морозів, в період відлиг).

Добрі результати дає обприскування хворих дерев на початку розпускання бруньок 3%-ним сірчанокислим цинком. Систематичне обприскування протягом 2—3 років дає змогу повністю оздоровити дерева при слабкому і середньому ступені ураження. Ефективним є також внесення сірчанокислого цинку в грунт (1,0—1,5 кг під кожне дерево).

Хвороби яблуні, зумовлені порушенням живлення

На запитання А. В. Варави
(«ДСГ», № 11 за 1990 р.)

Якщо виходити з описаних симптомів, то можна вважати, що це неінфекційна хвороба, причиною якої є порушення процесів живлення, зумовлене насамперед нестачею у грунті калію і магнію. Для точного діагнозу необхідно провести обстеження уражених органів яблуні й аналіз грунту.

Заходи боротьби. Внести сульфат калію (1 кг на дерево) і осаджений борат магнію (0,3—0,5 кг), можна також пташиний послід (6—8 кг на дерево віком 20 років і більше) і попіл (4—6 кг). Особливо багато калію у попелі із спалених стебел соняшника. Крім того, в попелі є кальцій, магній, сірка, залізо, марганець, натрій, мідь, бор тощо. Це — цінне добриво для всіх рослин на всіх грунтах, за винятком солонців та солонцюватих і осолоділих, де попіл вносити не слід. Не можна вносити неперепрілий гній і добрива, які дають лужну реакцію (азотнокислий натрій, азотнокислий кальцій), а також суперфосфат у високих дозах. Не допускається використання добрив, які містять хлор.

Глеєтеча, або гумоз кісточкових

Посадили на дачній ділянці два саджанці черешні, через рік одна з них почала стікати соком (так званим глеєм) у нижній частині стовбура і через півроку загинула. А друга теж почала стікати і боїмося, що нам не доведеться скуштувати ягід з своєї ділянки. Що потрібно робити в такому випадку?

Т. Петрова,
Кіровоградська обл.

Ця хвороба характеризується виділенням на штамбах і гілках дерев клейкої тягучої речовини — гумі, яка застигає у прозорі або темні скловидні утворення. Гумоз — дуже складне явище, властиве всім кісточковим плодовим породам, але найчастіше проявляється на абрикосі, персику, вишні, черешні, сливі. Хронічна глеєтеча не тільки послаблює рослини і знижує їх продуктивність, а й призводить інколи до відмирання усього дерева або окремих його частин.

Розрізняють паразитарний і непаразитарний гумоз. Паразитарну глеєтечу спричиняють збудники хвороб, особливо таких, як клястероспоріоз, бактеріальний рак, моніліоз, вертицильоз, цитоспороз та ін. Велику роль у виникненні глеєтечі відіграють несприятливі погодні і грунтові умови (сонячно-морозні опіки, підмерзання, низька або надмірна вологість грунту, однобічне внесення мінеральних добрив тощо). Часто причиною глеєтечі бувають механічні пошкодження дерев (рани при обробітку грунту, обрізуванні, збиранні врожаю і т. д.), ураження шкідниками (короїдами, заболонниками, древесницею в'їдливою, червицею пахучою та ін.), а також несумісність підщепи і прищепи.

Сутність глеєтечі полягає в розрідженні клітинних оболонок деревини, розташованих поруч з камбієм, під впливом різних факторів. Пошкоджені клітини камбію перестають утворювати нові елементи кори і деревини, а починають продукувати недиференційовані клітини з великим вмістом крохмалю (до 30% і більше). При накопиченні таких клітин міжклітинна речовина бубнявіє і ослизнюється, клітинні оболонки розчинюються. Потім починається гідроліз крохмалю. В результаті розпаду недиференційованих клітин під корою скупчується велика кількість рідини, яка виділяється через тріщини і застигає у вигляді глеєподібної маси.

Заходи боротьби. Головну увагу необхідно зосередити на профілактиці. Під кісточкові плодові культури виділяти легкі (за механічним складом), не запливаючі грунти. Вчасно проводити агротехнічні заходи, які забезпечують нормальний ріст і розвиток рослин. Не допускати незбалансованого мінерального живлення (не вносити надто багато азотних добрив). Оберігати дерева від пошкоджень грунтообробними знаряддями. Правильно обрізувати дерева, обов'язково замазуючи зрізи фарбою, виготовленою на натуральній оліфі (на 200 г оліфи 100 г вохри), або садовим варом. Білити штамби і основи скелетних гілок восени (до настання морозів) і рано навесні (до закінчення морозів, під час відлиг) 20%-ним вапняковим молоком, додаючи 3—5% мідного купоросу, або водноемульсійною фарбою ВС-511. Це роблять для захисту дерев від сонячно-морозних опіків і водночас проти збудників хвороб. Своєчасно вживати заходів боротьби з хворобами і шкідниками.

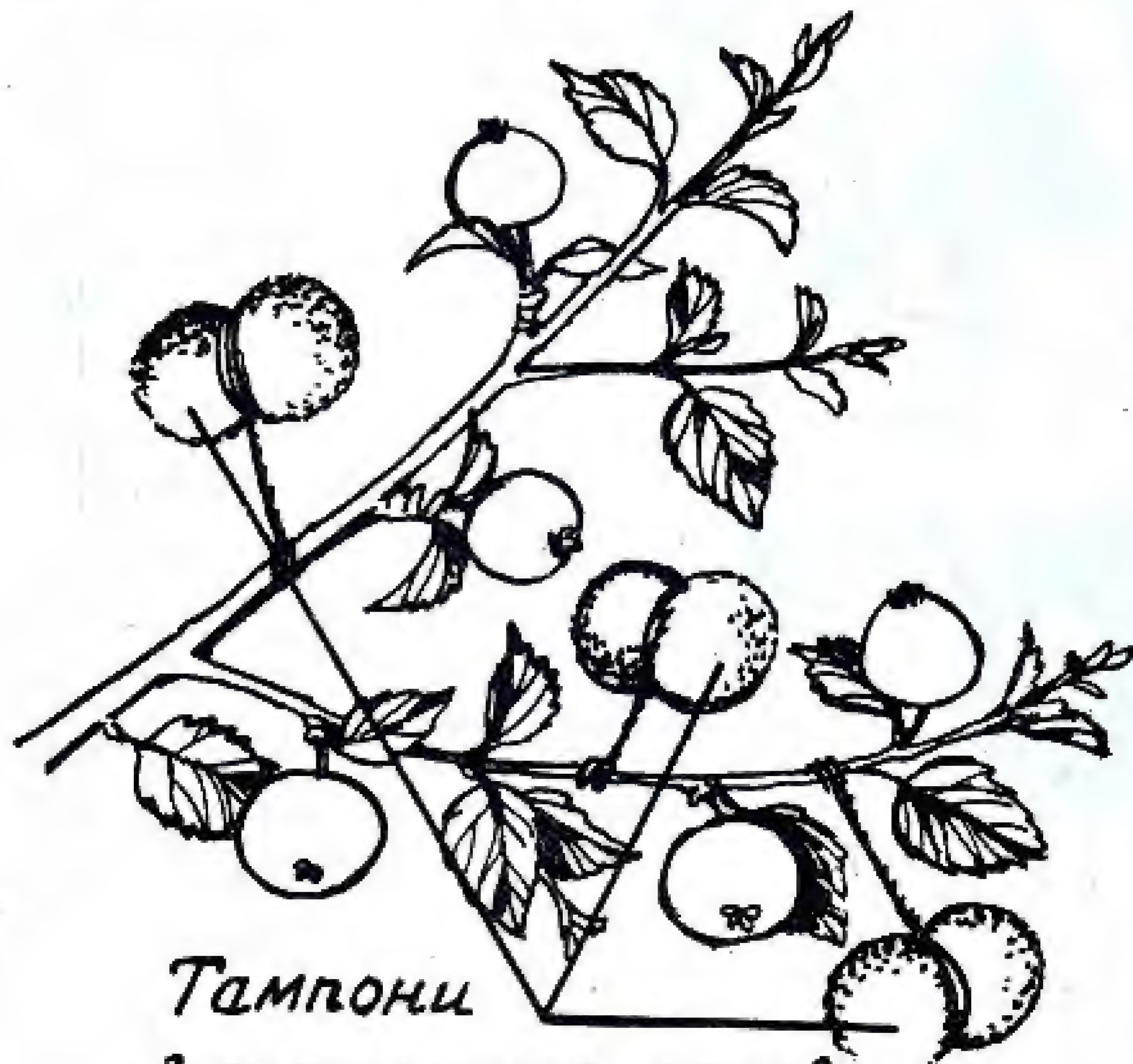
Коли з'являються перші ознаки глеєтечі, зачистити гострим ножем уражену зону, захоплюючи навколо 1,5—2,5 см здорової тканини. Рани продезинфікувати 1%-ним розчином мідного купоросу і заліпити садовим варом або однією з таких замазок: 70% нігролу і 30% попелу; 70% нігролу, 15% парафіну і 15% каніфолі; глиною навпіл з коров'яком; глиною з вапном у співвідношенні 2:1; нігролом, воском і каніфоллю в однакових співвідношеннях.

Лікування гумозних ран слід проводити за умови виконання усіх профілактичних заходів.

Ю. В. Калюжний,
кандидат біол. наук, доцент УСГА

Простий спосіб боротьби з плодожеркою

Садівникам добре відомий цей шкідник, бо він може пошкодити до половини врожаю яблук. З плодожеркою боротися дуже важко, основний засіб — хімічні речовини. Але оскільки вони досить шкідливі і не завжди ефективні, пропоную простий спосіб боротьби.



Як відомо, метелик — самка плодожерки — орієнтується на запах, вона відчуває зав'язь плодів і відкладає у них яєчка. Для відлякування шкідника використовую мазь Вишневського, яка є у кожній аптеці. Техніка проста: тампони з вати або марлі занурюю в мазь і на дротинках прикріплюю до гілок біля зав'язі. Тільки майте на увазі, що тампони слід прикріплювати лише після того, як повністю закінчиться цвітіння. Інакше бджоли обминатимуть вашу яблуню.

С. И. Плоскодняк,
Львівська обл., м. Стебник

Як лікувати поранене дерево

Роблю так. Беру відпрацьоване масло від автомашини і змащую рану на дереві, особливо кінці травмованої кори і голе місце. Дерево добре захищається від літньої спеки, причому чим густіше масло, тим краще. Кора добре заростає. З весни до осені змащую 3—4 рази залежно від того, як гоїться рана.

З. Савченко,
м. Умань на Черкащині

Будьте обережні, замовники

Прошу вас розповісти всім читачам «ДСГ», що деякі городники пропонують насіння ангурії (антільського огірка), а висилають насіння переступня білого. Насіння білого огірка таке, як у звичайного, а в переступня, як у гарбуза, тільки чорне. А є ще й такі аматори, котрі вдаються просто до здирства.

Подають до журналу назви нових гібридів, а коли замовиш, то висилають кота в мішку. Так, один «комерсант» написав в оголошенні, що може вислати сунично-малиновий гібрид, а коли я замовила цей сорт, то нічого із пропонованого не вислав, а надіслав те, що дорожче, і той сорт, який у мене вже є. А на листа, якого написала йому, нічого не відповів. Я замовила йому потрібного садивного матеріалу на 75 крб., а надіслав мені на 100 крб. До речі, із нових сортів суниць — жодного.

Тож, замовники, будьте уважніші й обережніші, коли зважитеся замовляти нові сорти.

В. Осипенко,
Луганська обл., м. Суходільськ



Феромонні пастки

Останнім часом для боротьби з шкідниками широко застосовують феромонні пастки. Феромони — це хімічні речовини, які виробляються комахами для передачі інформації і взаємозв'язку між собою. Налічується їх кілька видів, але використовуються в основному статеві феромони, які забезпечують зустріч особин різної статі і наступне їх парування.

Нині відомо більш як 700 видів комах, що користуються феромонним зв'язком, 80 феромонів або їх аналогів синтезовано. Більшість феромонів припадає на лускокрилих (метелики), синтезовано феромони для двокрилих (мухи), жорсткокрилих (жуки) та щитівок.

Головним шкідником в саду є яблунева плодожерка. В боротьбі з нею ефективні феромонні пастки. У фазу цвітіння яблунь їх розвішують на деревах з південно-західного боку на висоті 1,7—2,0 м з розрахунку одна пастка на дерево (15—20-річного віку).

Щотижня треба продивлятись клейові денця і в разі потреби замінювати, але не рідше одного разу за 15 днів. Через 30 днів замінюють диспенсор (капсулу) та денця і продовжують спостереження до збирання врожаю. Ефективність цього методу досить висока. Кількість пошкоджених плодів на садовій ділянці не перевищує 2%, але головне в тому, що вони не оброблялись інсектицидами. Більш детальну інформацію, а також феромони і пастки можна придбати за адресою: 277072, м. Кишинів, пр-т Миру, 58, НПКО «Интербав», тел. (0422) 57-04-33.

О. М. Лапа,
канд. с.-г. наук

Яблука без парші

Часто всі зусилля і бажання садівника виростити привабливі смачні плоди зводить нанівець ураження їх паршею — однією з найбільш дошкульних хвороб яблуні. Разом з тим селекціонери різних країн вже вивели сорти, що не потребують хімічного захисту від парші — вони імунні до цього захворювання. Багато з них більше десяти років вивчаються в помологічних насадженнях УкрНДІ садівництва і, зважаючи на результати, заслуговують на широке впровадження в садах аматорів, де будь-яке застосування хімічних засобів захисту рослин вкрай небажане.

Пріма — сорт американської селекції, заслуговує, на наш погляд, особливої уваги, бо відзначається комплексною імунністю до парші і борошнистої роси.

Дерева середньорослі, із середньогустою округлою кроною. Сорт скороплідний і високоврожайний. На 3-й рік після садіння дає 2—5 кг плодів з дерева, на 10-й рік — 45—65 кг.

Плоди ранньоосіннього строку достигання, округло-плоскої форми, одномірні, масою 130—140 г. Основне забарвлення зеленувато-жовте, покривне — червоний розмитий або розмито-смужковий рум'янець на більшій половині поверхні плода. М'якуш кремовий, ніжний, соковитий, кислувато-солодкого смаку (оцінка 4,1—4,3 бала). Плоди достигають у другій половині серпня, зберігаються в холодильнику 1,5—2 місяці.

Присцилла — сорт американської селекції, дерева сильнорослі, з округлою кроною середньої загущеності. Стійкість до борошнистої роси середня. Перший урожай — 2—3 кг з дерева — дає на 5-й рік, у 8—10-річному віці він досягає 40—50 кг.

Плоди осіннього строку достигання, округло-конічної форми, масою 110 г. Основне забарвлення — жовте, покривне — оранжево-червоний, плямисто-смужковий рум'янець на більшій половині поверхні плода з білими дрібними, слабо помітними підшкірними крапками. М'якуш злегка кремовий, щільний, соковитий, пріснувато-кисло-солодкий (4,0—4,2 бала). Збирають плоди на початку — в середині вересня. В холодильнику зберігаються 2—3 місяці, але малотранспортабельні. Найменше механічне пошкодження під час збирання, укладання в ящики, перегляду явно погіршує товарний вигляд плодів.

Пріам — сорт французької селекції пізньоосіннього-ранньозимового строку достигання. Дерева сильно- і швидкорослі з високоовальною кроною середньої густоти. Сприйнятливість до борошнистої роси середня. Сорт скороплідний, перший урожай — 2—8 кг з дерева — дає на 3—4-й рік, в наступні роки інтенсивно нарощує урожай.

Плоди видовжено-конічної форми, одномірні, масою 110—120 г. Основне забарвлення — світло-жовте, покривне — яскраво-червоний або малиновий розмитий рум'янець майже на всій поверхні плода. М'якуш жовтобілий, дрібнозернистий, сокови-

Яблука сорту Пріам



Яблука сорту Ліберті



тий, солодко-кислий (дегустаційна оцінка — 3,8—4,0 бали). Плоди збирають у першій половині вересня, споживають у другій половині жовтня, в холодильнику зберігаються 3—4 місяці.

Ліберті — сорт американської селекції, дерева середньорослі, швидкоростучі з округлою, рідкою кроною. Сорт середньозимостійкий, вибагливий до умов вирощування, борошнистою росою уражується середньо. Скороплідний, на 3—4-й рік дає урожай 2—9 кг з дерева, плодоносить щорічно і щедро.

Плоди ранньозимові, округлоконічної форми, слаборебристі, масою 110—120 г. Основне забарвлення зелено-жовте, покривне — темно-вишневий розмитий рум'янець на більшій частині поверхні плода. Має сизий восковий наліт. М'якуш жовто-білий, середньощільний, кисло-солодкий (4,0—4,2 бала). Збирають плоди на початку вересня, споживають — у листопаді; в холодильнику зберігаються до 4 місяців.

Флоріна — сорт французької селекції, дерева сильнорослі, швидкоростучі із загущеною кроною. Середньозимостійкий, вибагливий до умов вирощування.

Яблука сорту Флоріна



Яблука сорту Присцилла



Борошнистою росою уражується мало. На 4—5-й рік дає урожай від 2 до 10 кг плодів з дерева, на 7—9-й — до 40—60 кг.

Плоди зимового строку достигання, зрізано-конусоподібної форми, масою 100—140 г. Шкірка середньої товщини, щільна. Основне забарвлення в період споживчої стиглості світло-жовте, покривне — яскраво-червоний розмито-смужковий рум'янець майже на всій поверхні плода з білими підшкірними крапками. М'якуш біло-жовтий, соковитий, кисло-солодкий. Смак — 4,2—4,3 бала. Збирають плоди в другій половині вересня, споживають — у грудні. В холодильниках зберігаються до березня.

Слід відзначити, що зимостійкість описаних сортів достатня для вирощування їх у більшості областей України, вони здатні витримувати морози до 30°С. Більшість з них мають високу здатність до зав'язування плодів від вільного запилення, а також від взаємного перезапилення. Хорошими запилювачами для них є: Джонатан, Рубінове Дуки, Жовтневе Дуки.

О. Д. Чиж,
канд. с.-г. наук,
Т. Є. Кондратенко,
канд. с.-г. наук
(УкрНДІ садівництва)

Служба взаємодопомоги

Саджанці на рік раніше

Вирощування однорічок яблуні на клонових підщепах із застосуванням окулірування потребує три роки (за перший рік вирощують відсадки у маточнику вегетативно розмножуваних підщеп, на другий рік висаджені в перше поле відсадки окулірують, а на третій виростає однорічка, придатна для перенесення в сад).

Пропоную вирощувати саджанці на клонових підщепах за два роки за такою схемою. У перший рік відсадки, вирощені в маточнику, окуліруємо у серпні на висоті 25—30 см від поверхні грунту. Восени відокремлюємо їх від кущів і висаджуємо в перше поле розсадника так, щоб брунька прищепи була на рівні поверхні грунту. Наступного року після зрізування окулянтів на культурне вічко на осінь виростають однорічні саджанці.

Якісні саджанці у такий спосіб я отримував на підщепах ММ 106, М9, 54—118, 62—396.

Описаний спосіб знадобиться садівникам-аматорам, які бажають на рік раніше отримувати власні саджанці, і дасть змогу вивільнити значні площі в спеціалізованих господарствах, які вирощують яблуні на клонових підщепах.

Ю. І. Лещук,
асистент кафедри плодівництва та виноградарства Уманського СГІ

Вентиляція у плівковому парнику

На запитання Н. Станкевич («ДСГ» № 9 за 1991 р.).

Вентиляцію у плівковому парнику можна зробити так. На висоті 100—120 см уподовж усієї стіни парника з обох боків у шаховому порядку в два ряди через кожних 30—40 см зробити отвори діаметром 2,5—3 см. Цього достатньо, щоб парник провітрювався. Це особливо важливо для помідорів, бо від підвищеної вологості вони хворіють. Крім того, якщо у парнику багато вологи, помідори не будуть запилюватись.

У парнику, де вирощують огірки, перець або сині баклажани, вологість повинна бути підвищеною, але огірки бояться протягів, тому отвори слід робити не на бічних стінах, а з торців парника, якраз навпроти доріжки. Щоб підтримувати потрібну вологість, доріжку засипають тирсою і через кожних два-три дні її поливають, особливо у жаркі дні.

Щоб вберегти патисони від запилення іншими гарбузовими, треба запилювати їх вручну. Як тільки жіноча квітка патисона починає розпускатися (верхівка ледь-ледь розтуляється), слід зірвати чоловічу квітку, видалити усі квіткові пелюстки і тичинкою обвести кілька разів навколо приймочки жіночої квітки. Цю процедуру можна повторити двічі, якщо чоловічих квіток багато. Після цього на жіночу квітку можна надіти марлевий мішечок. Я роблю це на рослинах, які залишаю на насіння. Через добу жіноча квітка зав'яне, зав'язь почне рости.

* * *

Три роки тому одержали садову ділянку. Раніше на цьому місці випасали худобу. Місце гарне, земля родюча. Але... в ній дуже багато жуків-гнойовиків. Весною вони вилазять на поверхню й завдають багато шкоди протягом усього літа. Хворіють або гинуть від них помідори, ягоди та квіти. Намагалася боротися з ними «Реапаном», але це ж отрута.

Можливо, хтось із читачів журналу порадить, як з ними боротися?

А. Тарасюк,
Київ, б-р Давидова, 19/1, кв. 41

Травень — місяць буйного цвіту

Травень — квітучий місяць весни. Ще в давнину наші предки називали його «травнем», тобто місяцем цвітіння трав. На Україні травень завершує весну: в більшості районів, крім гірської зони Карпат і Криму, відбувається перехід середньої добової температури повітря через +15°, настає літо. Найкоротший літній період (95—100 днів), тобто з температурами +15° і вище, в крайніх північних і західних районах республіки. На південь тривалість літнього періоду, а звідси і періоду найбільш активної вегетації різних сільськогосподарських культур, поступово збільшується. На півночі Степу він досягає 120, в причорноморських районах — 140 днів. Найбільш тривале літо (150 днів) на Південному березі Криму. На загальну тривалість літа значною мірою впливають конкретні географічні умови: висота місцевості, наявність і близькість водоймищ тощо.

В межах Волино-Подільського, Приазовського підвищень та в районах Донецького кряжу літо на 10—15 днів коротше, ніж у рівнинних районах, розташованих на тих же широтах. В долинах великих рік і водоймищ літній сезон на 5—10 днів триваліший, ніж у районах, що розташовані на вододілах. В горах Криму (Ай-Петрі) період з температурою 15° і вище — 45 днів, а в Українських Карпатах на висоті 800 метрів — 12 днів.

У травні, як правило, середньомісячна температура повітря на 5—8° вища, ніж у квітні: термометр вдень нерідко може показувати в затінку 30—36, у гірських районах Криму і Карпат — 27—30°. Але як не тепло в травні, та й він буває з холодом. І хоч досить рідко, але трапляється, що травень видається холоднішим за квітень. За багаторічними спостереженнями, в такі роки мінімальні температури повітря в багатьох районах були в межах 4—5, у гірських районах Карпат і Криму, на півночі Донецької, Дніпропетровської, Луганської, Харківської, Сумської, Чернігівської, Київської та сході Запорізької областей — 6—8° морозу. Мабуть з цього приводу у народі можна почути: «Буває май — під кущем рай, а буває май — коням вівса дай та й на піч залізай». Середня ж місячна температура повітря у Харківській, Полтавській, Черкаській, Кіровоградській, Чернівецькій, Одеській, Миколаївській, Херсонській, Запорізькій, Донецькій, Дніпропетровській, Луганській, Закарпатській областях і в Криму в травні становить 15—16°, на решті території — 13—14° тепла.

У травні, як правило, на території республіки активізуються грози, збільшується кількість опадів, часто вони носять зливовий характер. Тож якщо грунт оброблено недостатньо, більшість води від дощів стікає та випаровується. Спеціальними дослідженнями встановлено, що лише одне розпушування грунту нерідко рівнозначне випаданню хорошого дощу, оскільки воно сприяє збереженню дорогоцінної для рослин

Схематична карта розподілу температури повітря й опадів у травні за багаторічними даними



Умовні позначення:

чисельник — абсолютний максимум температури повітря, С°;
знаменник — абсолютний мінімум температури повітря, С°;
цифри праворуч — середня кількість опадів (норма), мм

грунтової вологи. Середня багаторічна кількість опадів у більшості регіонів України в травні становить 50—66 мм, у степових районах — 36—47, у Львівській, Івано-Франківській, Чернівецькій і Закарпатській областях — 72—80, в гірських районах Карпат — до 118—127 мм (1180—1270 кубічних метрів води на гектар). них метрів води на гектар).

Сприятливі умови для вирощування більшості сільськогосподарських культур створюються в роки, коли травень прохолодний та вологий. З цього приводу в народі мовиться: «травень холодний — рік хлібородний». Спостережливі люди, приглядаючись до природних прикмет, зробили також висновок: квітень сухий та мокрий май — буде каша й коровай. У садах у травні напружена пора щеплень і перещеплень дерев. Починають ці роботи, як тільки добре відтане кора. Після цвітіння дерев і кущів сад підживлюють мінеральними добривами, ретельно розпушують грунт.

В середньому багаторічному розрізі в більшості регіонів України в першій декаді травня розпочинається цвітіння вишні звичайної, до 10-го травня зацвітають яблуні в південній половині республіки, а до 20-х чисел вони вже квітують і в північних районах. Оскільки тепло в травні оманливе, бо ще трапляються приморозки, то, щоб зберегти від них врожай, необхідно заздалегідь бути готовим до окурювання саду. Для задимлення використовують спеціальні димові шашки, солому, бур'ян, тирсу тощо. Найбільший ефект задимлення дає, коли його проводять перед сходом сонця у безвітряну ясну погоду.

З весняним потеплінням у садах з'являються і шкідники. Це вимагає своєчасного вжиття заходів боротьби з ними. Зауважимо, що без вчасного передбачення строків появи шкідників великого ефекту в боротьбі з ними досягти неможливо, оскільки тривалість розвитку шкідників садів повністю залежить від температурного режиму. Наприклад, відродження гусені яблуневої плодожерки першого покоління припадає на період, коли сума ефективних (вище плюс 10°) температур повітря весною досягає 230, а сливової плодожерки — 200°. Відчутним шкідником садів є також вишнева муха, яка починає відкладати яєчка приблизно через 12 днів після нагромадження 190° ефективних температур грунту на глибині 5 см. Саме ці показники в практиці садівників слугують сигналом для визначення оптимальних строків обприскування садів отрутохімікатами. За середніми багаторічними даними, зазначені вище суми ефективних температур починають накопичуватись на Україні, зокрема в степовій її частині, з кінця травня, а згодом і на решті території. Про хід нагромадження ефективних температур можна дізнатися на найближчих метеостанціях та агрометеорологічних постах.

М. Ф. Цупенко,
начальник відділу агрометеорології Українського гідрометеоцентру

У природі й на городі



Первоцвіт

Первоцвіт — це привабливі жовті квітки, зібрані на верхівці невисокої квіткової стрілки, що нагадують в'язку ключів. Певно, тому цю рослину називають ключами весни. За давньою легендою «золоті ключі» відкривають браму весні, теплій погоді, першим квітам і ясно-зеленій траві. Стародавні греки називали її квіткою дванадцяти богів, вірили в цілющі властивості.

Первоцвіт лікарський — багаторічна трав'яниста рослина з родини первоцвітих, заввишки 10—30 см, кореневище має коротке з безліччю тонких корінців. Росте у мішаних і широколистих лісах, утворюючи красиві золотисті килими з живих квітів.

З-поміж інших ранньовесняних рослин первоцвіт є чемпіоном за вмістом вітаміну С (близько 5,9 мг%). Два листки цієї рослини забезпечують добову дозу вітаміну С дорослій людині. Листя солодкувате на смак, приємного запаху. В Англії та Голландії його використовують для салатів, а корені, запах яких нагадує аніс, як прянощі.

Із лікувальною метою використовують усі частини рослини: корені, листки, квіти. Корені містять глюкозиди — примулаверин та принверин, вітаміни А та С, сампоніни, ефірну олію тощо. Листки, крім вітаміну С, багаті на каротин. Рідкісною властивістю є те, що за швидкого висушування при температурі 120—130°С листки зберігають майже 95% вітаміну С. Порошок з них і через рік не втрачає своєї активності. Отож, первоцвіт цінний передусім як носій вітаміну С, неперевершений відхаркувальний засіб, має сечогінні та потогінні властивості.

Ліки з первоцвіту можна приготувати в домашніх умовах.

Порошок із листків. Навесні, під час масового цвітіння, зібрати світло-зелене довгасте листя, вкрите біленьким густим пушком, швидко висушити за високої температури, розтерти на порошок і зберігати в щільно закритій посудині. Вживати при авітамінозі по 5 г, заварюючи як чай. Добова норма — 5—10 г.

Настій із листків. 5 г порошку із листків заливають півсклянкою окропу, настоюють 20—30 хв у добре закритій та обгорнутій рушником посудині (не бляшаній). Перед уживанням настій проціджують. Це й буде добова доза вітаміну С.

Відвар із коренів. 20 г подрібнених коренів залити 400 г окропу та настояти так само, як і настій із листків. Вживати по півсклянки 3—4 рази на день.

У ботанічних садах вирощують майже всі відомі в природі види первоцвіту. Один з них ви бачите на знімку, який зробив у Києві наш фотокореспондент П. Х. Лук'яненко.

(За літературними джерелами)

Домашня ферма

Останнім часом багато наших читачів у своїх листах до редакції запитують, де можна в Україні придбати інкубатор на 40—60 яєць, щоб у домашніх умовах можна було виводити і курей, і качок, і гусей.

На жаль, сьогодні наша промисловість ще не може забезпечити попит на домашні інкубатори.

Але, виявляється, є у нас талановиті люди, котрі власними силами майструють і успішно використовують невеличкі інкубатори для домашніх умов.

У цьому номері ми публікуємо матеріал трьох авторів з різних областей України, котрі сконструювали домашні інкубатори. Є в них і дещо спільне, і певні технічні та технологічні відмінності. Отже, наші читачі можуть вибрати для себе той, котрий їм більше припаде до смаку.

Якщо температура в інкубаторі вища від припустимої, піднімають скло, а якщо нижча, тоді підвищують температуру в кімнаті.

Вода в мисочці повинна бути весь час чиста.

Щоб вночі не повертати яйця кожні три години, можна зробити так: повернувши яйця о 24 год — не повертати до 6 год ранку; з 6 год ранку знову не повертати до 12 год дня. Після цього усе робити, як зазначено в таблиці.

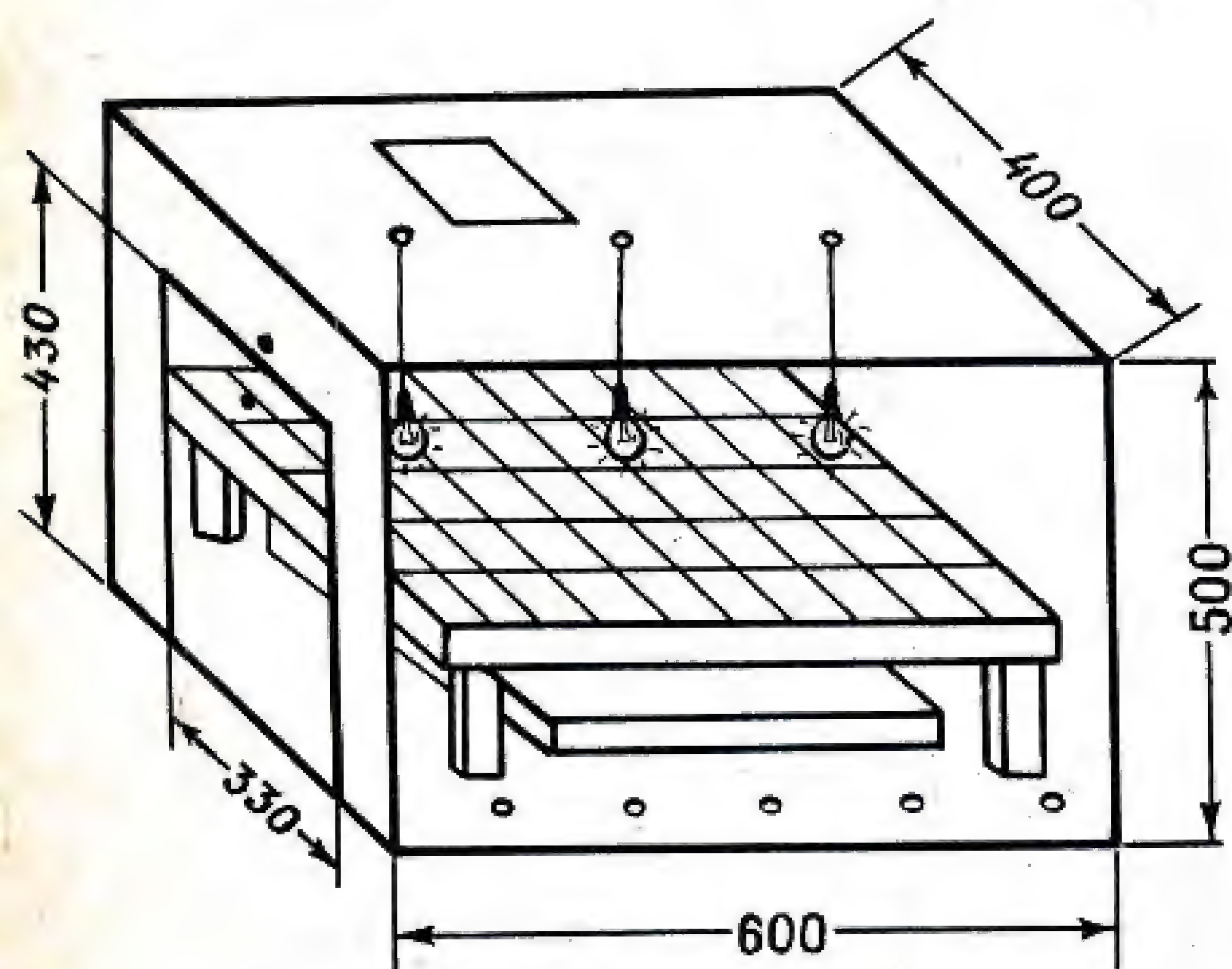
Якщо комусь буде щось не зрозуміле, я готовий відповісти на всі запитання.

М. Загорецький,
293455, Львівська обл.,
Миколаївський р-н, с. Березина,
вул. Філатова, 3

Можна виготовити й самому

Для виготовлення інкубатора я використав коробку від телевізора. Можна взяти будь-які паперові коробки і склеїти їх до розмірів, наведених на рисунку. Підійдуть також дошки завтовшки 10 мм. Насамперед у коробці вирізуємо дверцята, які відчиняються згори вниз, а саму коробку зсередини обклеюємо трьома шарами білого паперу. Тут головне — герметичність.

Угорі в коробці прорізуємо віконце для вентиляції розміром 10×12 см і закриваємо його склом. Посередині верхньої стінки на однаковій відстані один від одного робимо три отвори, через які пропускаємо шнур з патронами для електролампочок 25 Вт, котрі мають бути на висоті 15—17 см від яєць. Усі лампочки кріпимо на одному шнурі. У дні коробки з обох боків прорізуємо 5 отворів для вентиляції. Інкубатор ставимо на бруски так, щоб не закрити отвори.



Лоток-рамку виготовляємо з дерев'яних планок. Рамка повинна мати бортики, до яких кріпиться сітка — чим дрібніша, тим краще, щоб курчата не падали у воду. Рамку встановлюємо на ніжки такої висоти, щоб від сітки до дна інкубатора було 10—12 см. На стінку біля віконця прикріплюємо градусник, щоб знати температуру. Можна його також покласти біля яєць на лоток. Під лоток ставимо мисочку із водою розміром 35×17 см.

Перед закладанням яєць потрібно на кожному з них з протилежних боків зробити позначки (1 і 2), щоб не переплутати, коли будемо перевертати.

Щоб краще знати, в який день робити ту чи іншу операцію, складаю режим інкубації за формою, наведеною в таблиці.

Яйця закладаю о 24 год. Для охолодження виймаю їх з інкубатора і тримаю при кімнатній температурі не нижче 18°С. Їх не можна витирати, мити, тримати в кімнаті в прохолодному місці, а особливо в холодильнику.

Режим інкубації

Дні	Температура	Поворот яєць	Охолодження
1	39,5° — 41°	Через 12 год.	Не охолоджувати
2—5	39,5°	Через кожні 3 год.	—"—
6—10	—"—	—"—	4—5 хв 1 раз на добу — о 12.00
11	—"—	—"—	10—15 хв 2 рази на добу о 9.00 і 21.00
12—14	—"—	—"—	30—40 хв 2 рази — о 9.00 і 21.00
15—19	39°	—"—	—"—
20—21	38,5°	Не повертати	Не охолоджувати

Просто в ящику

Уже два роки не знаю труднощів з розведенням курчат. Роблю це так. Беру ящик розміром 30×50 см, глибиною 5 см, прив'язую його у ванній до труби, де сушаться рушники (від підлоги 1,2 м), і кладу до нього 40 яєць. Над ящиком посередині на висоті 3 см прив'язую градусник.

Ставлю електрообігрівач — двоспіральний камін і вмикаю. Двері зачиняю. За добу температура піднімається до 40°. Перші дві доби нічого не змінюю, і температура тримається 39°. Якщо ж піднімається вище, тоді обігрівач відсовую.

На третю добу по одному разу на день перевертаю яйця і охолоджую їх. Роблю це так. Вранці відчиняю двері і вмикаю на 15—20 хв обігрівач. За цей час оглядаю і перевертаю яйця. Потім вмикаю обігрівач, зачиняю двері. Температуру регулюю дверима.

Через тиждень перевертаю яйця вранці і ввечері. Охолоджую протягом 15—20 хв тільки вранці. Після охолодження збризкую яйця водою кімнатної температури, яку тримаю у ванні. Набираю у рот і збризкую, як квіти.

Коли залишається три доби до дня, як мають лупитися курчата, перестаю перевертати яйця, температуру знижую до 35—37° і збризкую яйця по 5—6 разів на добу.

Минулого року заклав яйця 1 березня, а 22-го у ящику вже сиділо 40 чорненьких, білесеньких, рябеньких курчат. Пересадив їх до картонного ящика, знизив температуру і жодне курча в мене не пропало.

Як годувати? У березні уже росте кропива. Дрібненько покришив її, додав подрібнених круто зварених свіжих яєць. Напував перевареною водою, додаючи трішки марганцівки. У ванні повинна бути вода, щоб підтримувалася потрібна вологість.

Ось який мій метод виведення у домашніх умовах курчат. Може, ним хтось і скористається.

М. Петрушенко,
313531, Харківська обл.,
Лозівський р-н.,
смт Орілька, буд. 2, кв. 16

Домашній інкубатор власної конструкції

Корпус (коробку) розміром 62×40×60 см виготовляють із дощок, фанери, можна й з іншого матеріалу. Основна вимога до нього — герметичність. Отже, із якого б матеріалу не був корпус, його необхідно обтягти кілька разів поліетиленовою плівкою, пінопластовими листами або повстю і пофарбувати.

Дуже вигідно виготовляти стінки корпуса з дерев'яних рейок, оббитих із обох боків фанерою, а порожнину засипати тирсою.

Дверцята інкубатора з вирізаним оглядовим вікном кріплять на завісах і для герметичності обладнують ущільнювачем. У днищі корпуса, відступивши від стінок на 3 см, просвердлюють 10 вентиляційних отворів діаметром 20 мм по п'ять з кожного боку.

Інкубатор встановлюють на бруски висотою не менше 5 см. Лоток — рама розміром 60×40 см з бортиками висо-

металева сітка. Лоток встановлюють на бруски так, щоб відстань від його дна до днища корпуса становила 11—12 см.

Під лоток ставлять ванночку (40×20 мм) з водою, але так, щоб вона не затуляла вентиляційних отворів. У ванночку кладуть ганчірку, яка збільшує вологість повітря.

Як терморегулятор я використав температурне електронне реле Т419-М1. Можна застосовувати будь-який датчик, який контролює температуру повітря у межах від 35 до 45°С. Датчик реле встановлюють над яйцями, але так, щоб він їх не торкався.

Лампи підвішують на висоті 15—17 см від яєць.

У «стелі» на однаковій відстані один від одного просвердлюють отвори і пропускають через них три патрони з електролампами однакової потужності — по 25, 40 чи 60 Вт (більше не можна). Отвори прикривають ватними тампонами. Усі три лампи повинні бути на одному шнурі, щоб їх можна було підімкнути до терморегулятора.

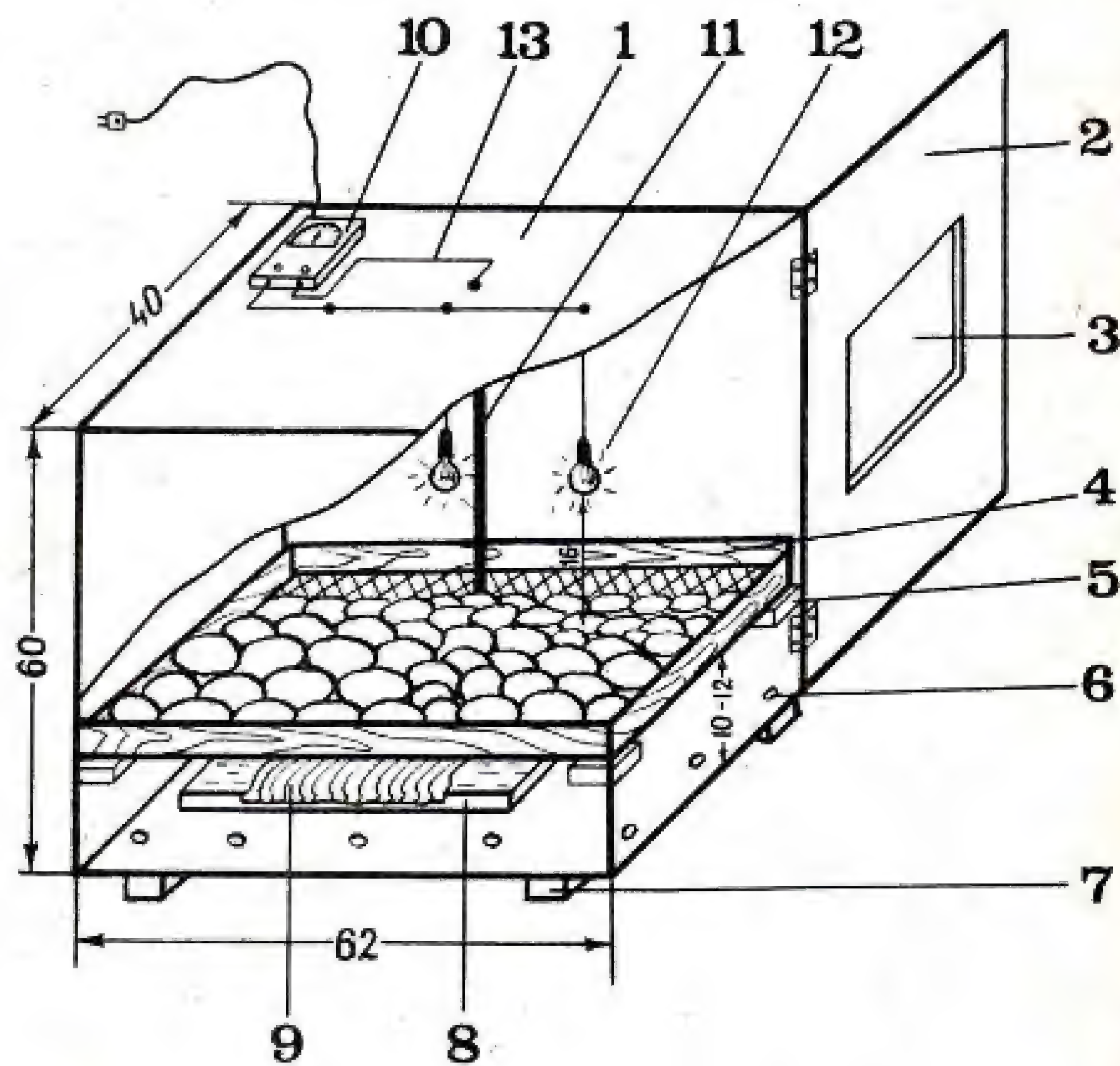
Для інкубації яйця ні в якому разі не можна мити, не придатні й ті, що вже були в холодильнику або знесені більш як 3 тижні тому.

У перші 12 год за температури 41°С вентиляційні отвори закривають ватними тампонами, затим їх відкривають, температуру знижують до 39,5° і підтримують режим, як зазначено в таблиці.

На п'яту добу інкубації переглядають яйця на світло, ті, в яких немає зародку, виймають з інкубатора. До речі, їх можна вживати.

Режим інкубації

Дні	Температура	Перевертання яєць	Охолодження	Вологість
1	12 год — 41°С, затим знизити до 39,5°	Перший раз через 12 год, затим кожні 3 години	Не охолоджувати	Вода і ганчірка
2—5	39,5°	Кожні 3 год	Не охолоджувати	Вода і ганчірка
6—10	39,5°	—"—	Охолодити до 30°С на 4—5 хв 1 раз на добу	Вода і ганчірка
11	39,5°	—"—	Охолодити до 30°С на 10—12 хв 2 рази на добу	Вода без ганчірки
12—14	39,5°	—"—	Охолодити до 30° на 30—40 хв 2 рази на добу	Вода без ганчірки
15—19	39°	—"—	Охолодити до 30° на 30—40 хв 2 рази на добу	Вода без ганчірки
20	38,5°	Не перевертати	Не охолоджувати	Вода і ганчірка
21	38,5°	Не перевертати	Не охолоджувати	Вода і ганчірка



1 — корпус; 2 — дверцята із скляним оглядовим вікном 3; 4 — лоток з яйцями; 5 — бруски, на яких тримається лоток; 6 — вентиляційний отвір; 7 — бруски, на яких стоїть інкубатор; 8 — ванночка з водою; 9 — ганчірка на воді; 10 — терморегулятор; 11 — датчик терморегулятора; 12 — лампи; 13 — провід, до якого приєднані лампи.

М. А. Щербак,
313730, Харківська обл.,
Зміївський р-н, п/в Курортне,
санаторій «Занки»

Хочу розвести фазанів

Я, Саша Яворський, з допомогою мами пишу Вам цього листа. Мрію на дачі розвести фазанів і перепелів. Чув, ніби їх можна вивести самому із яєць.

Напишіть, будь ласка, яка пташка може сісти на ці яйця? Як за нею доглядати, яке гніздо треба для неї, скільки яєць класти до гнізда.

Чи можна на гнізда мускусних качок садовити перепелів чи фазанів?

С. Яворський,
Херсонська область

* * *

Придбала двох морських свинок, а як за ними доглядати, не знаю. Буду вдячна за пораду.

В. Сочило,
Дніпропетровська область

Власний інкубатор

Петро Савелійович та Ірина Георгіївна пенсіонери. Все життя Петро Савелійович був моряком, побував у багатьох країнах світу. Тепер він має дачу у приміській зоні Києва, зарекомендував себе дбайливим господарем. Багато що тут побачиш. І розмаїття квітів, і обліпиху, і ожину. Але гордістю господарів є птиця. Ірина Георгіївна з любов'ю доглядає курей-падунів, голубих і чорних кохінхінів, фаворолі, браму світлу та інших. Для вирощування курчат Петро Савелійович виготовив власний інкубатор. У ньому підтримує відповідну температуру, вологість, ретельну чистоту. Тому всі пернаті зберігаються і ростуть здоровими.

На фото: І. Г. Сіренко біля власного інкубатора.



Фото П. Лук'яненка

Спальне місце для гостей

Більшість людей у світі сприймають приїзд гостей як належне, хоча кількаденний візит створює багато малоприємних проблем. І байдуже, чи ощасливили вас ці відвідини, чи викликали якісь інші почуття, щоразу виникає питання: «Де розташувати гостей спати?»

Традиційні способи — ліжко, надувний матрац чи розкладушка — давно себе зарекомендували і не потребують пояснень. Однак при нерідких приїздах гостей слід пошукати інші стаціонарні варіанти, за яких можна зекономити житловий простір оселі.

Це і взято за основу у пропозиції поєднати робоче і спальне місця. Такі багатоваріантні меблі складаються з двох окремих частин: робочого стола (рис. 1) та контейнера на роликах від старого крісла, який є схованкою для матраца і постільної білизни (рис. 3). Щоб виготовити стіл і контейнер, особливих зусиль не потрібно — можна використати різноманітні матеріали, які є під рукою: дерев'яні планки перерізом 50×50 мм, дошки, різні штучні матеріали тощо. Робоча поверхня стола — 410×900 мм, отож він займатиме небагато місця; ним можна буде користуватися як письмовим, столом для рукоділля чи іншого ремесла. Елементи його подано на рисунку 2. Розмір відрізка між гачками стане відомим, коли буде готовий матрац і ви займетесь пришиванням паса. Потрібно мати також дві невеликі завіси та одну трохи більшу й чотири стопори, їх неважко виготовити власноруч (див. рис. 3, поз. 5.).

Контейнер має два відсіки: один для білизни, а в іншому

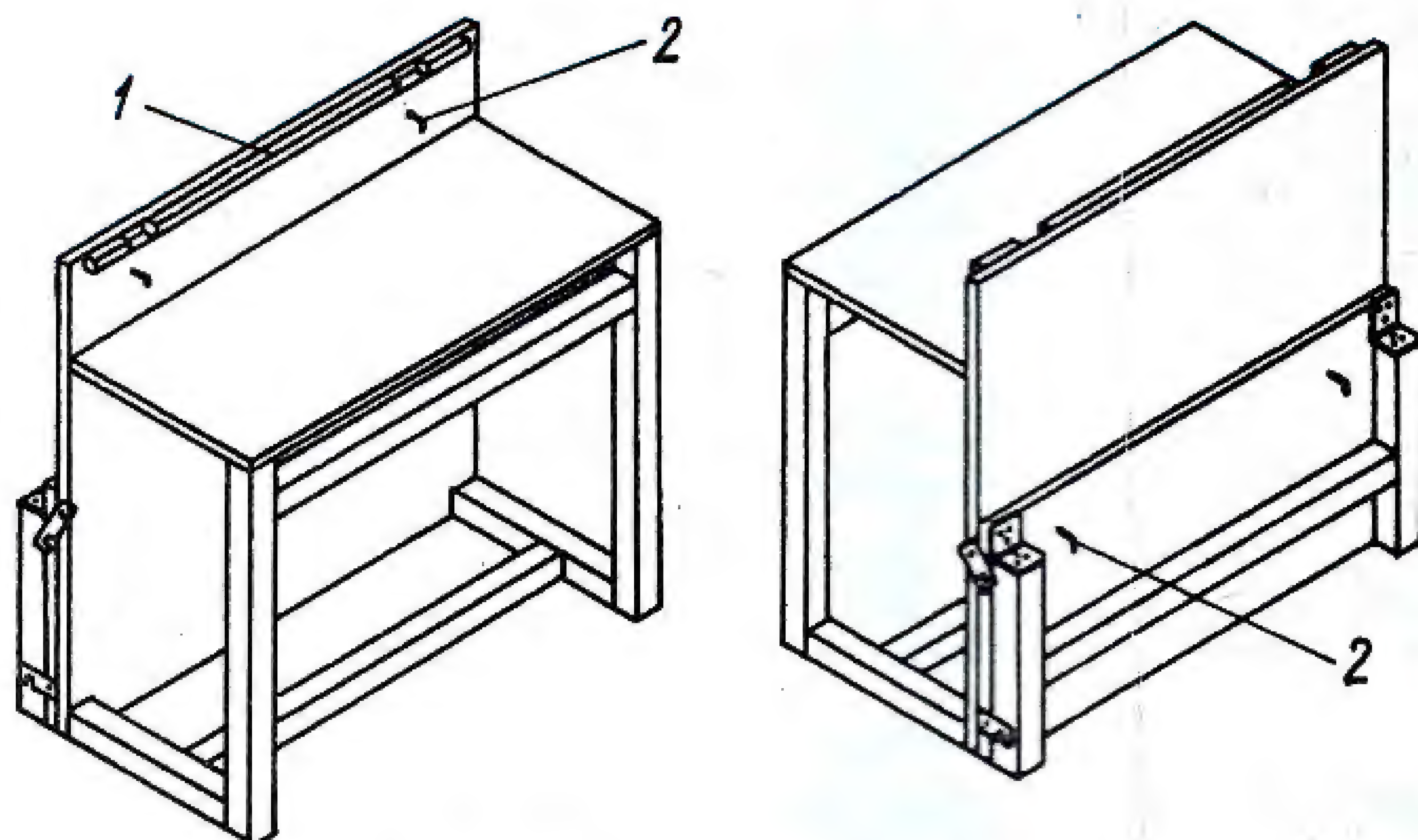


Рис. 1. Зовнішній вигляд. Вигляд стола-саморобки: 1 — планка для з'єднання стола з контейнером; 2 — гачки, на які кріпиться пас матраца.

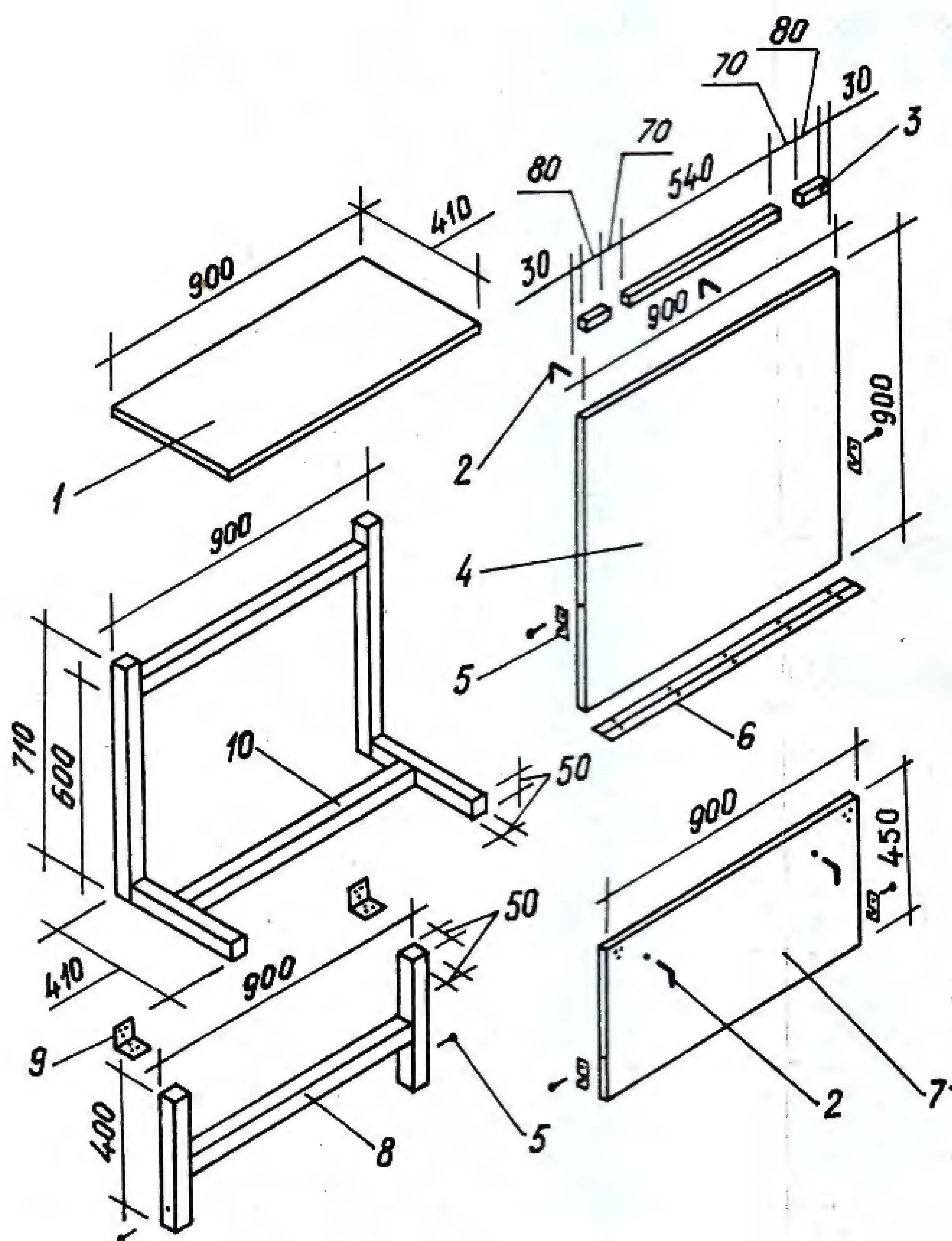


Рис. 2. Елементи стола: 1 — кришка стола; 2 — гачок для кріплення паса матраца; 3 — з'єднувальна планка; 4 — задня стінка; 5 — стопор; 6 — завіса; 7 — відкидні дверцята; 9 — шарнір; 10 — основа кришки.

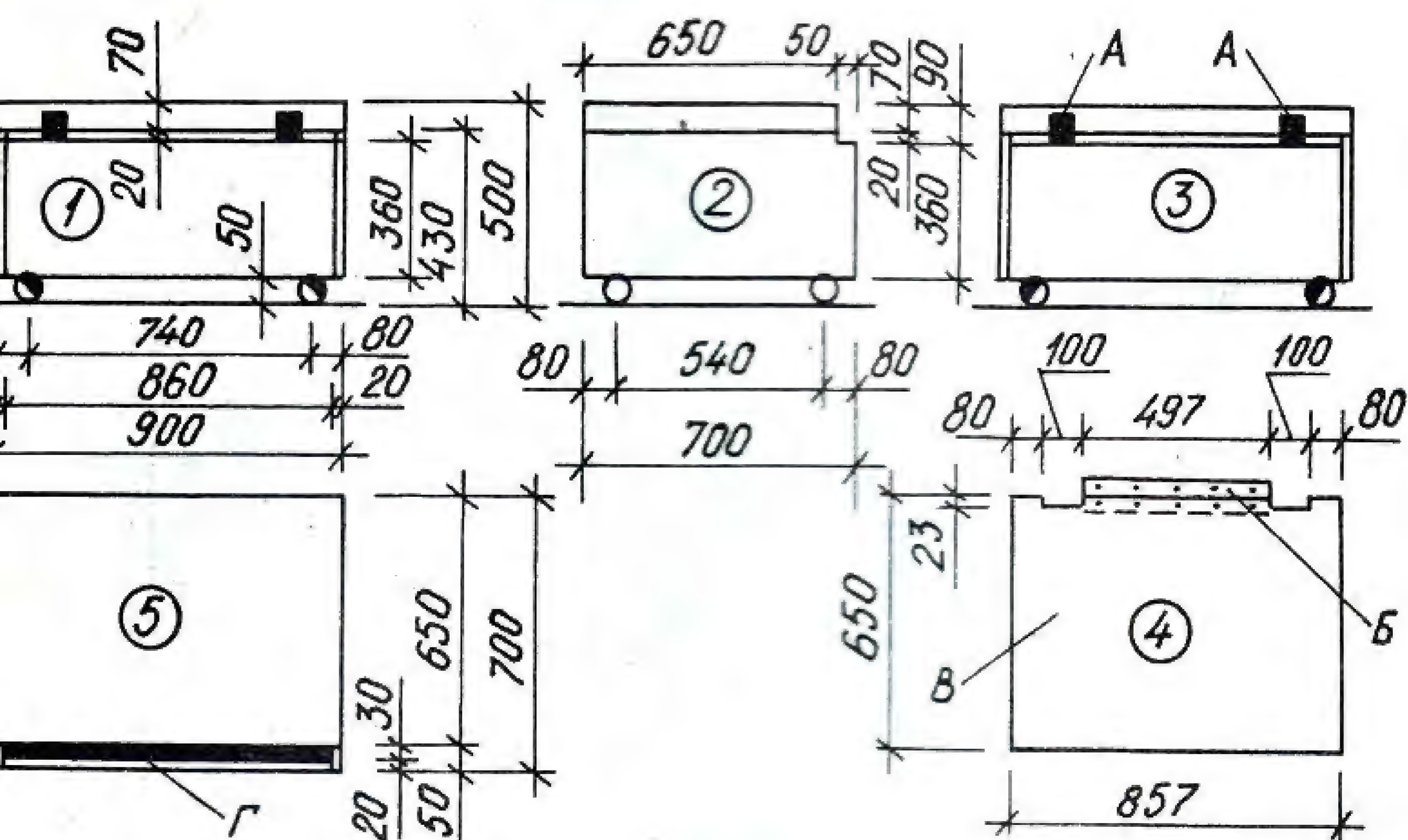


Рис. 3. Вигляд контейнера: 1 — спереду; 2 — збоку; 3 — ззаду; 4 — кришка; 5 — зверху. Елементи контейнера: А — гумові паси; Б — завіса; В — кришка, Г — шліци з'єднання.

Ролики беруть тих розмірів, які є, скоригувавши при цьому відповідні параметри робочого стола. Для виготовлення контейнера використовують ті ж матеріали, що й для стола, але замість коротких завісів беруть довгі (рис. 3, поз. Б).

На рисунку 4 зображена послідовність з'єднання робочого стола з контейнером. Для цього стіл повертають так, щоб його з'єднувальна планка (рис. 1, поз. 1) була спрямована на шліц контейнера (рис. 3, поз. Г). Потім виймають з контейнера матрац і постільну білизну, підтягують стіл і, трохи піднявши його, опускають робочою планкою у шліц контейнера (рис. 7). Після цього закріплюють матрац і розстилають постільну білизну.

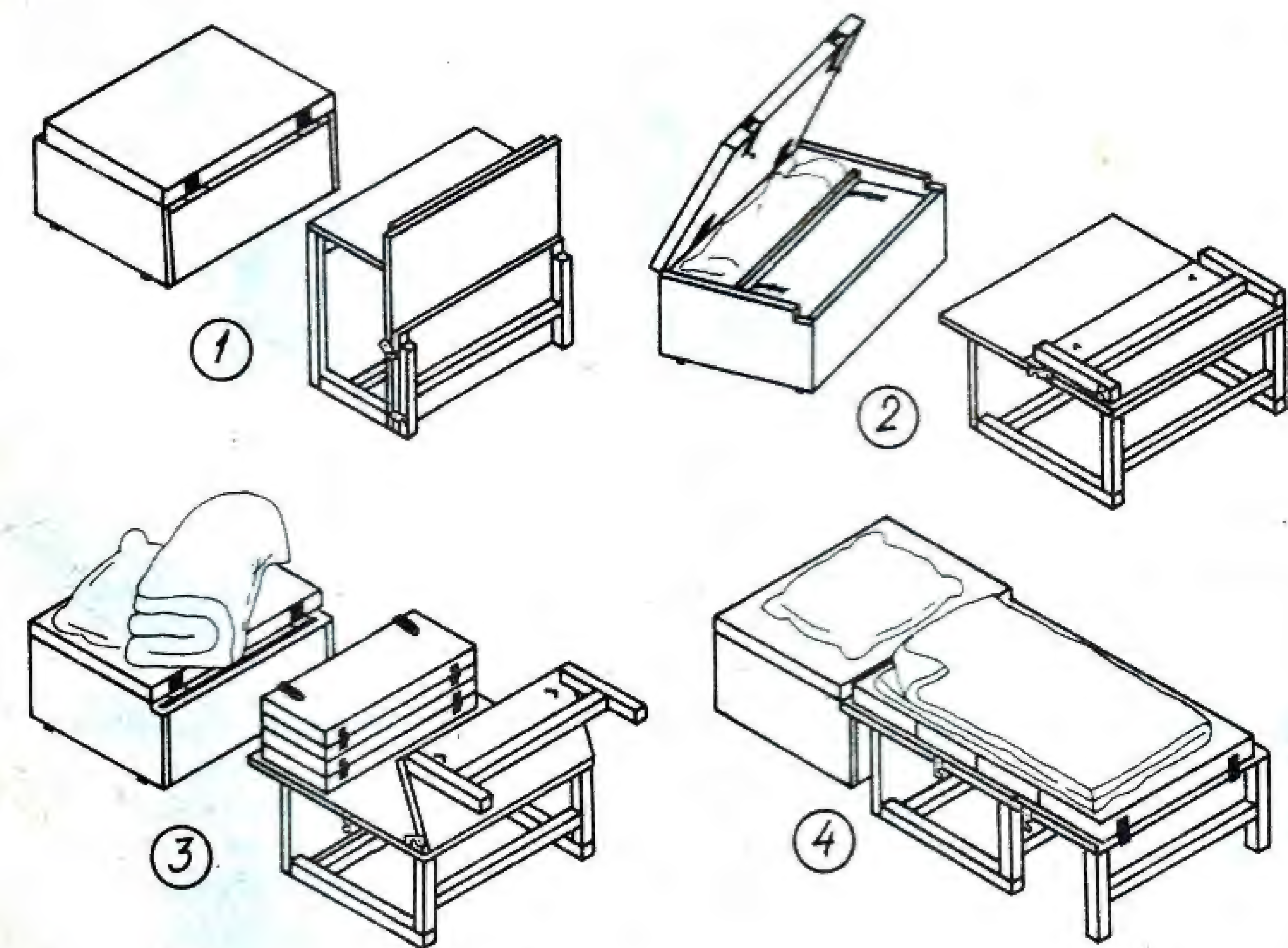


Рис. 4. Монтаж спального місця: 1 — повернути контейнер на 180°, відкрити кришку стола-саморобки; 2 — вийняти постільну білизну і матрац; 3 — закріпити упором столу відкриті дверцята і матрац, випрямити основу; 4 — з'єднати контейнер із столом таким чином, щоб дерев'яний брусок увійшов у шліц контейнера.

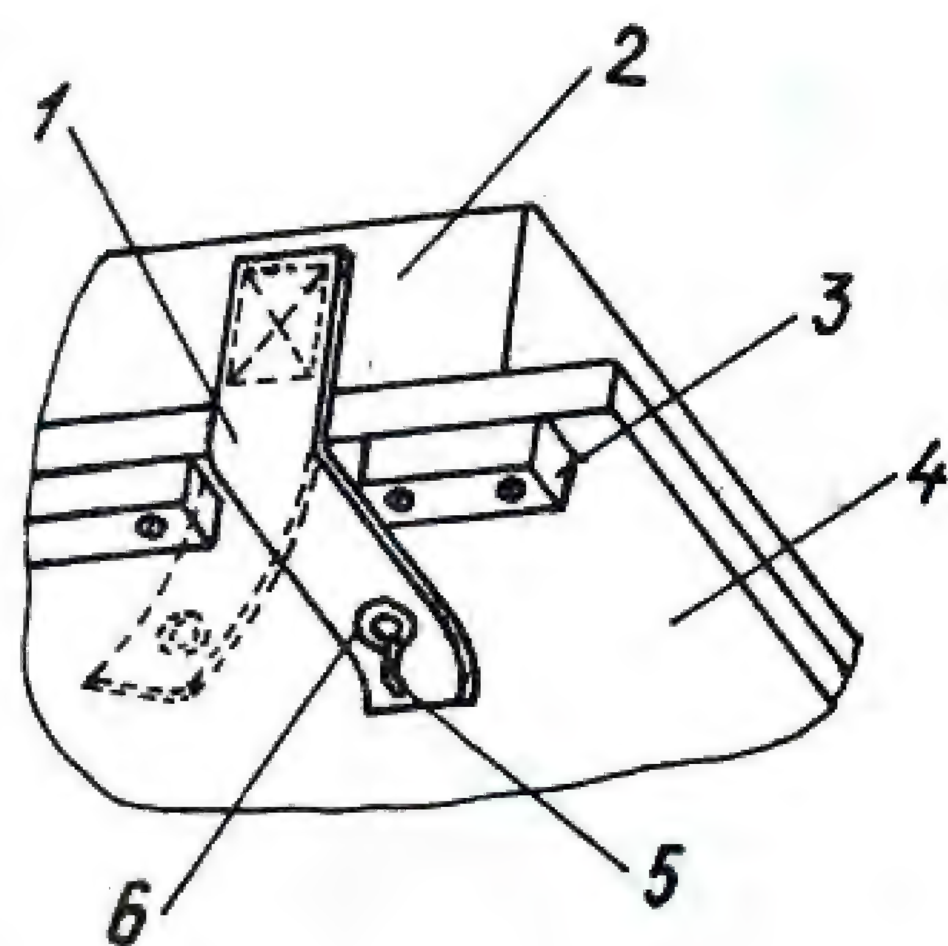


Рис. 5. Кріплення матраца пасом: 1 — гумовий пас; 2 — матрац; 3 — дерев'яна планка; 4 — задня стінка столу; 5 — гачок; 6 — петля.

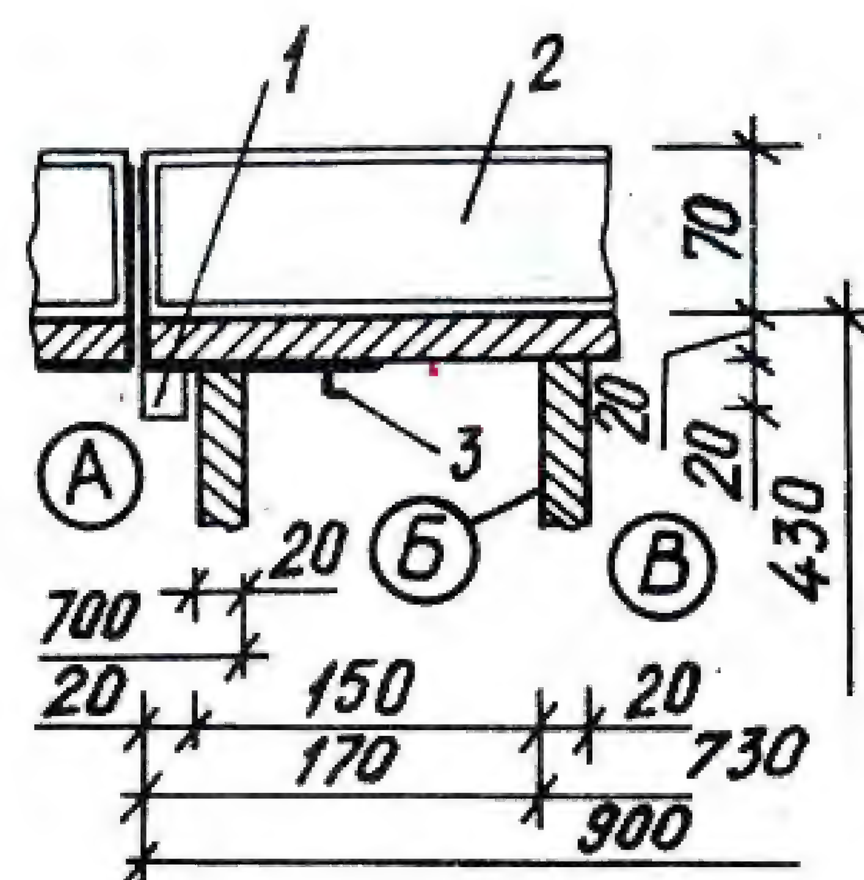


Рис. 6. З'єднання столу з контейнером (рис. 6 поз. 1): А — контейнер; Б — робоча поверхня стола; В — стіл-саморобка; 1 — дерев'яна планка; 2 — поролонова основа матраца; 3 — гачок.

вільно вміщується поролонова основа, яку зроблено у вигляді чотирискладаного столу. Подушки сидіння контейнера, як і подушки матраца, зшивають за допомогою гумового паса (рис. 4), кінець якого чіпляють за гачок (рис. 5). Елементи контейнера з відповідними розмірами наведені на рисунку 3, а схема кріплення матраца — на рисунку 5.

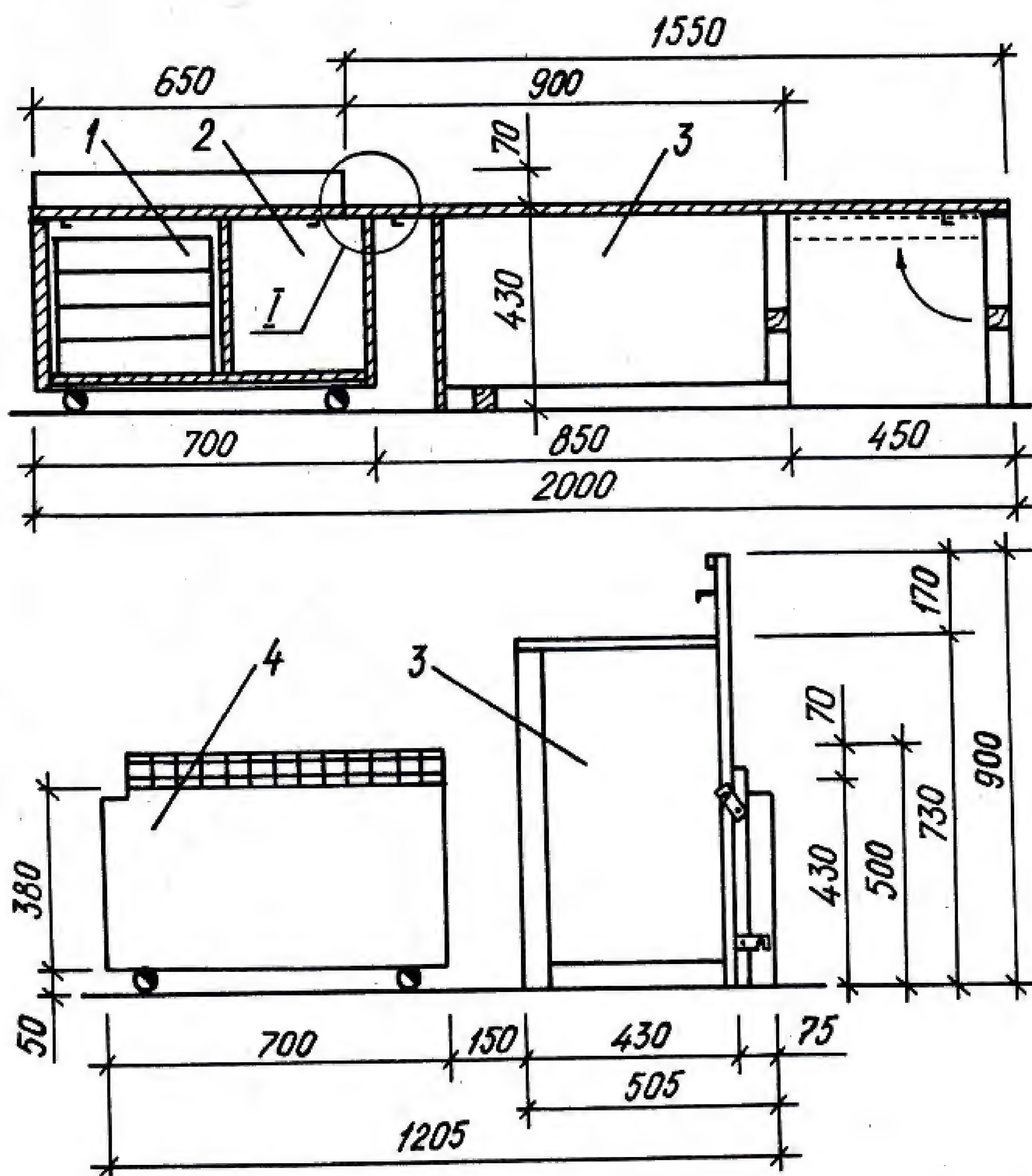


Рис. 7. Поздовжній переріз з'єднаних (рис. 4, поз. 4) стола-саморобки і контейнера та вигляд збоку місця для сидіння: 1 — матрац; 2 — постільна білизна; 3 — стіл-саморобка; 4 — контейнер.

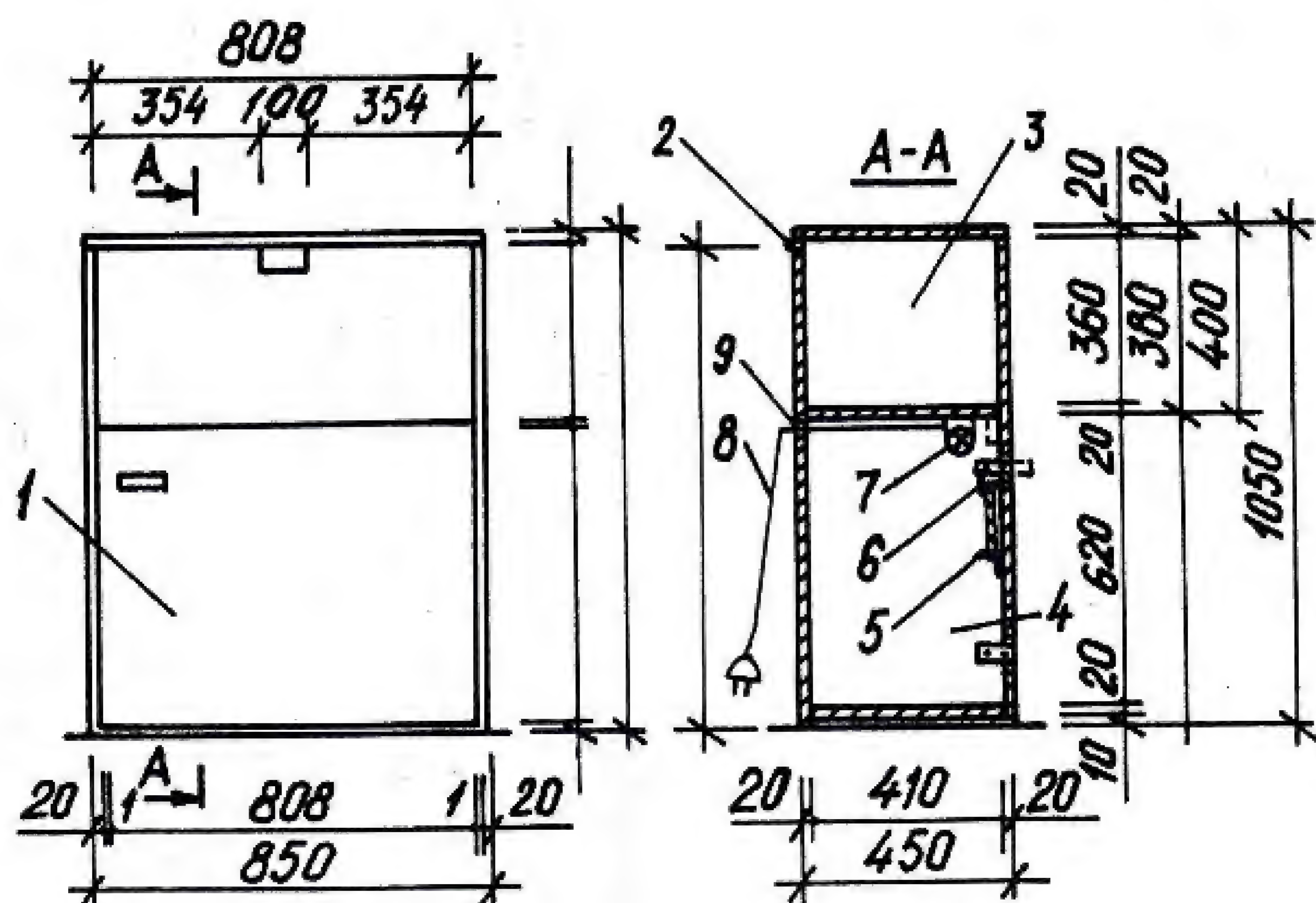


Рис. 8. Вид спереду і переріз шафи: 1 — шафа; 2 — завіса; 3 — постільна білизна; 4 — матрац; 5 — полиця для книжок, яку кріплять пасом з гачком; 6 — фіксатор полиці; 7 — електроосвітлення; 8 — штепсельна вилка; 9 — отвір діаметром 40 мм.

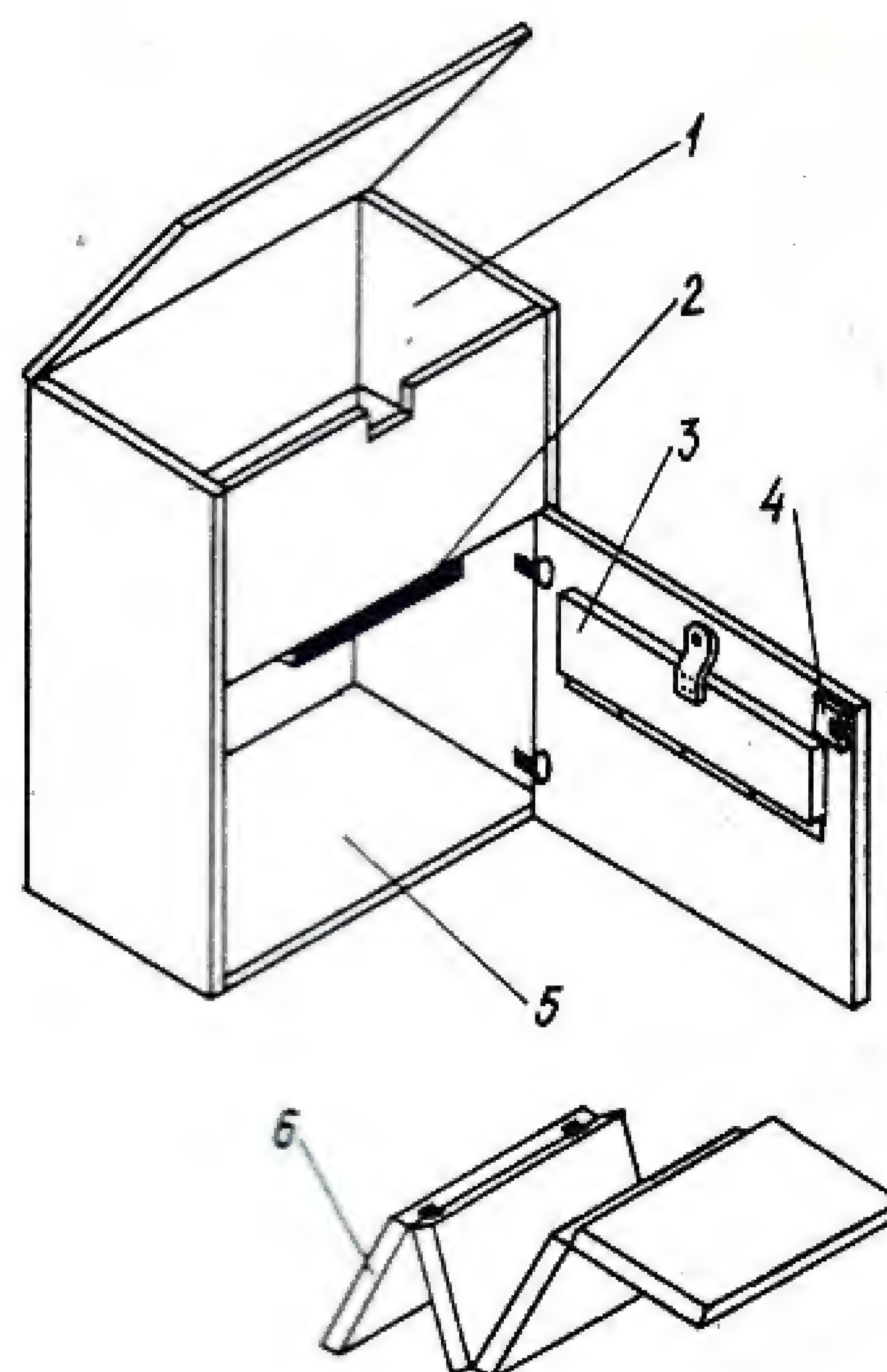


Рис. 9. Загальний вигляд шафи-постелі: 1 — постільна білизна; 2 — електроосвітлення; 3 — полиця для книг; 4 — магнітотримач з магнітом; 5 — матрац; 6 — складання основи матраца.

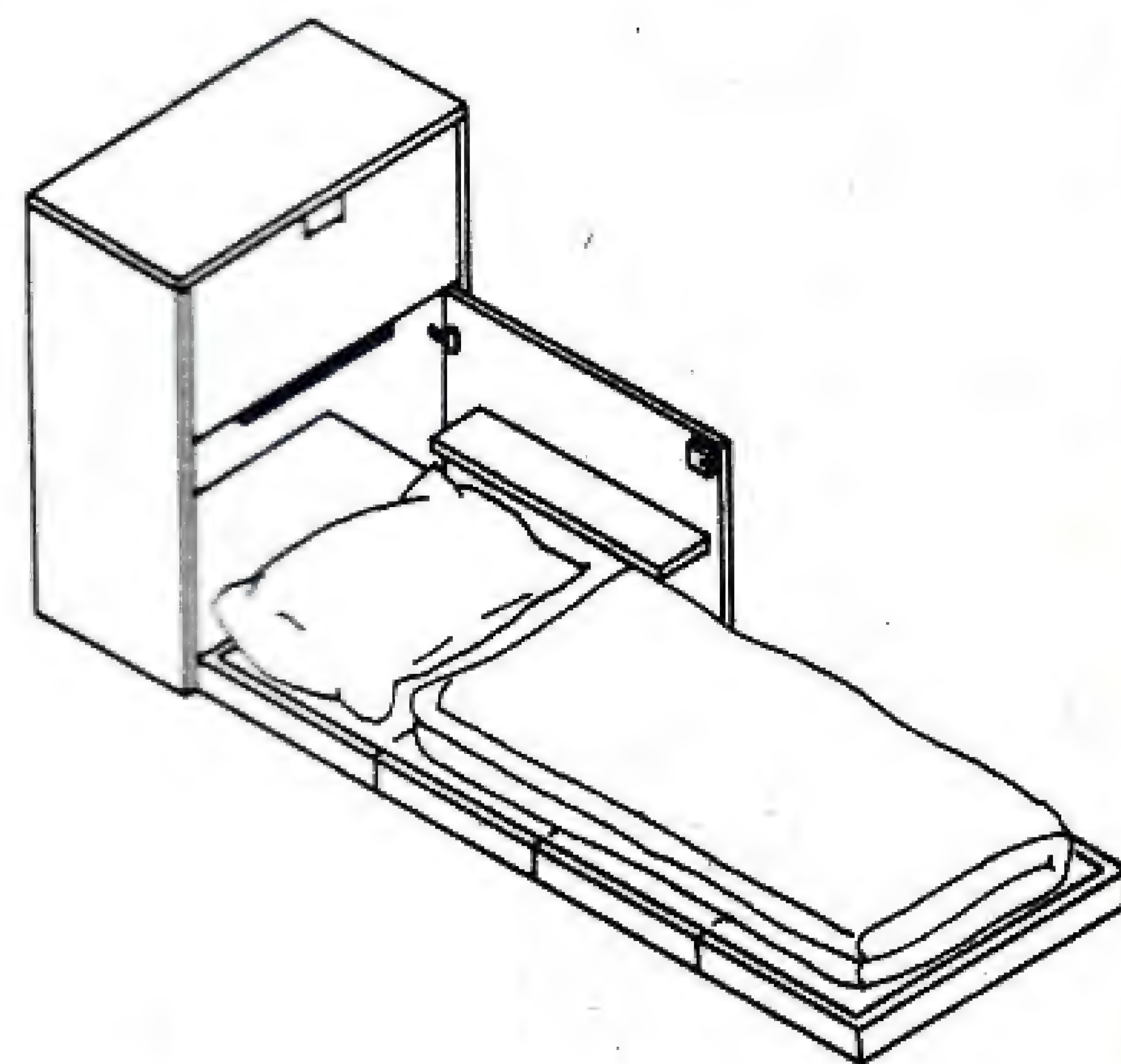


Рис. 10. Спальне місце (із шафи).

Складають це спальне місце у зворотному порядку.

Є ще один, значно економніший варіант. Його можна назвати «матрацем із шафи». Всі необхідні розміри елементів такої шафи показані на рисунку 8. Різниця з наведеним вище у тому, що відсіки для матраца і постільної білизни розміщені один над одним, а матрац розкладають безпосередньо на підлозі. Вмонтоване також освітлення для читання, а дверцята мають поличку для книжок. Загальний вигляд такої шафи на рисунку 9, а готове для користування спальне місце — на рисунку 10.

Як бачите, витрати часу і матеріалу пропорційні тим зручностям, які ви зможете мати в своєму житлі. Та для справжніх господарів і майстрів — робота в радість. Отож, в добрий час!

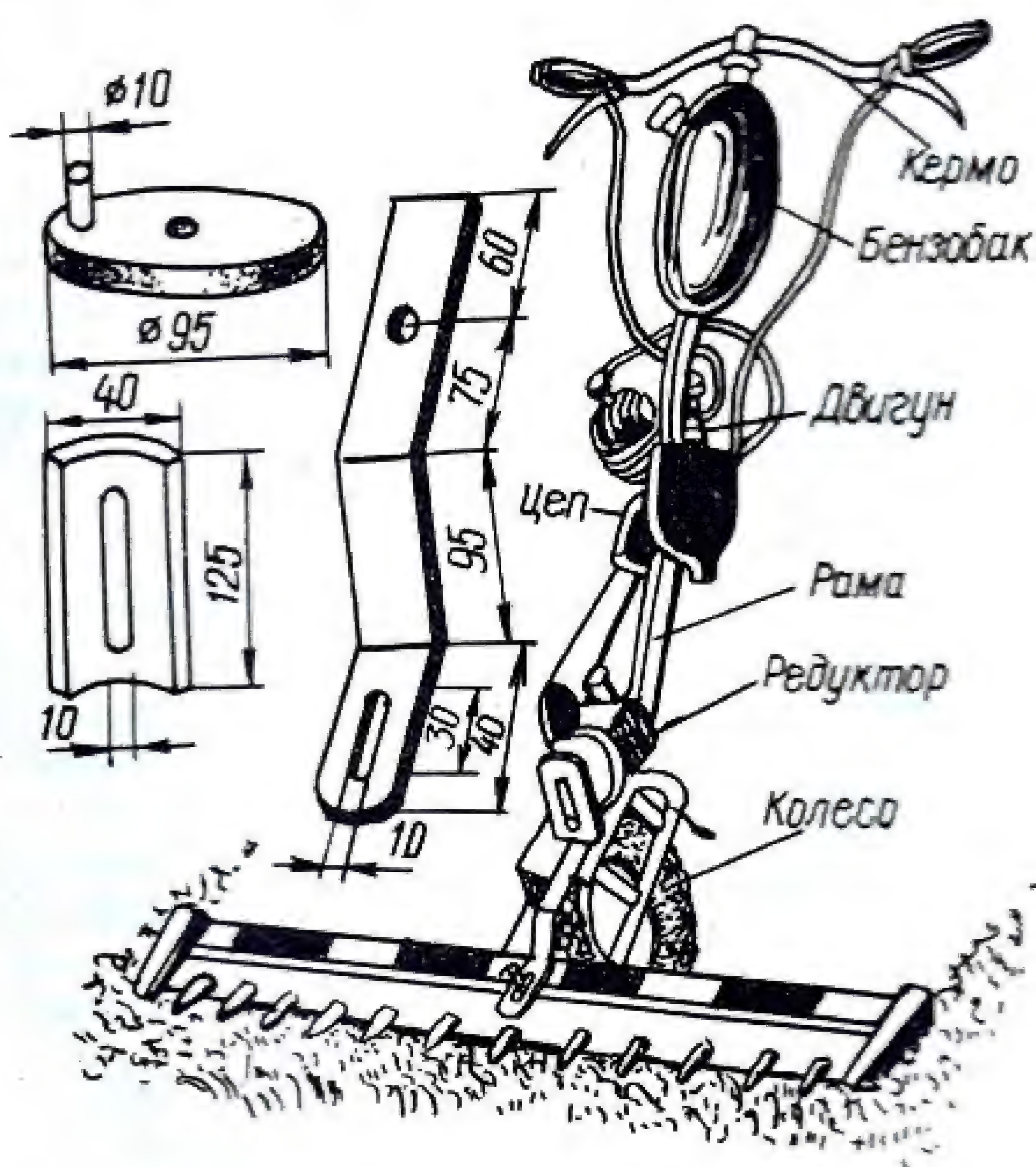
О. Влас

Мотокоса

Розповідаємо про механічну косу, яку змайстрував член шкільного гуртка юних конструкторів сільськогосподарських машин Ю. Ігумнов з селища Енем Краснодарського краю.

Для її виготовлення необхідні деякі серійні вироби від велосипеда — двигун Д-6 потужністю в одну кінську силу, руль, ланцюгова передача, окрім того, знадобляться колесо від моторолера, шматок водопровідної труби діаметром 30—35 мм для рами, робочий орган — ніж.

Обертання від двигуна через понижуючу ланцюгову передачу (передаточне число 2,7) передається на редуктор (з передаточним числом 1). На вихідному валу редуктора кріплять диск з пальцем, який встановлений зі зміщенням відносно центру обертання. Палець входить в зачіп з важелем, пластина якого має щілинний проріз — паз. При обертанні диска палець переміщує пластину, перетворюючи обертовий рух у зворотно-поступальний, який з допомогою пластини передається робочому органу — ножеві.



Всі елементи рами з'єднані електрозваркою. Майданчик під редуктор виготовляється з листової сталі товщиною 3 мм. По центру майданчика свердлять отвори для болтів, з допомогою яких кріплять хомути підшипників осі колеса. Вісь і підшипник добирають по колесу.

У верхній частині рами кріплять руль від будь-якого велосипеда, а до нижньої частини рами кріплять кутник. В ньому свердлять 12 отворів діаметром 10 мм під кріпильні болти робочого органу. На болти кріплять рейку довжиною 890 мм з 12 ножами, 12 зубами-сегментами і чотирма напрямними.

Каркас мотокоси готовий. На згин рами монтують двигун, на майданчику — редуктор. Важіль, виготовлений з штаби сталі товщиною 3 мм, встановлюють на осі, при цьому палець диска має входити в паз пластини. Кріплять бачок для пального, ручки управління, регулюють натяг ланцюга і запускають двигун. Механічна передача має прийти в рух. Якщо вона працює, то знімають крайні болти на кутнику і встановлюють напрямні.

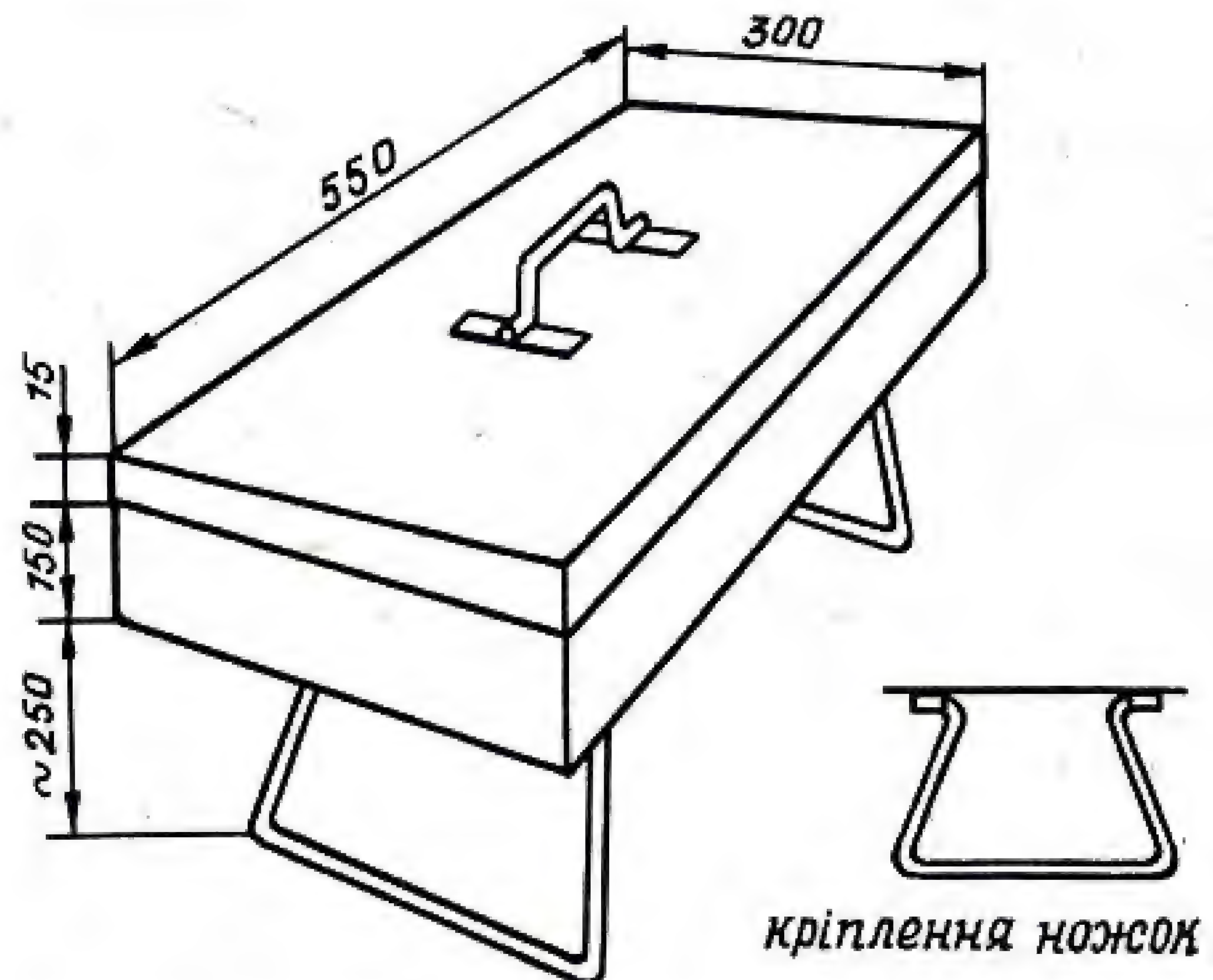
Тепер можна приступати до косовиці.

Коптіння риби в похідних умовах

Напевне, кожен рибалка хотів би мати змогу самому готувати копчену рибу. Особливо ж у похідних умовах, коли виловлену рибу потрібно терміново переробити. Для цього я виготовив просту невелику похідну коптильню.

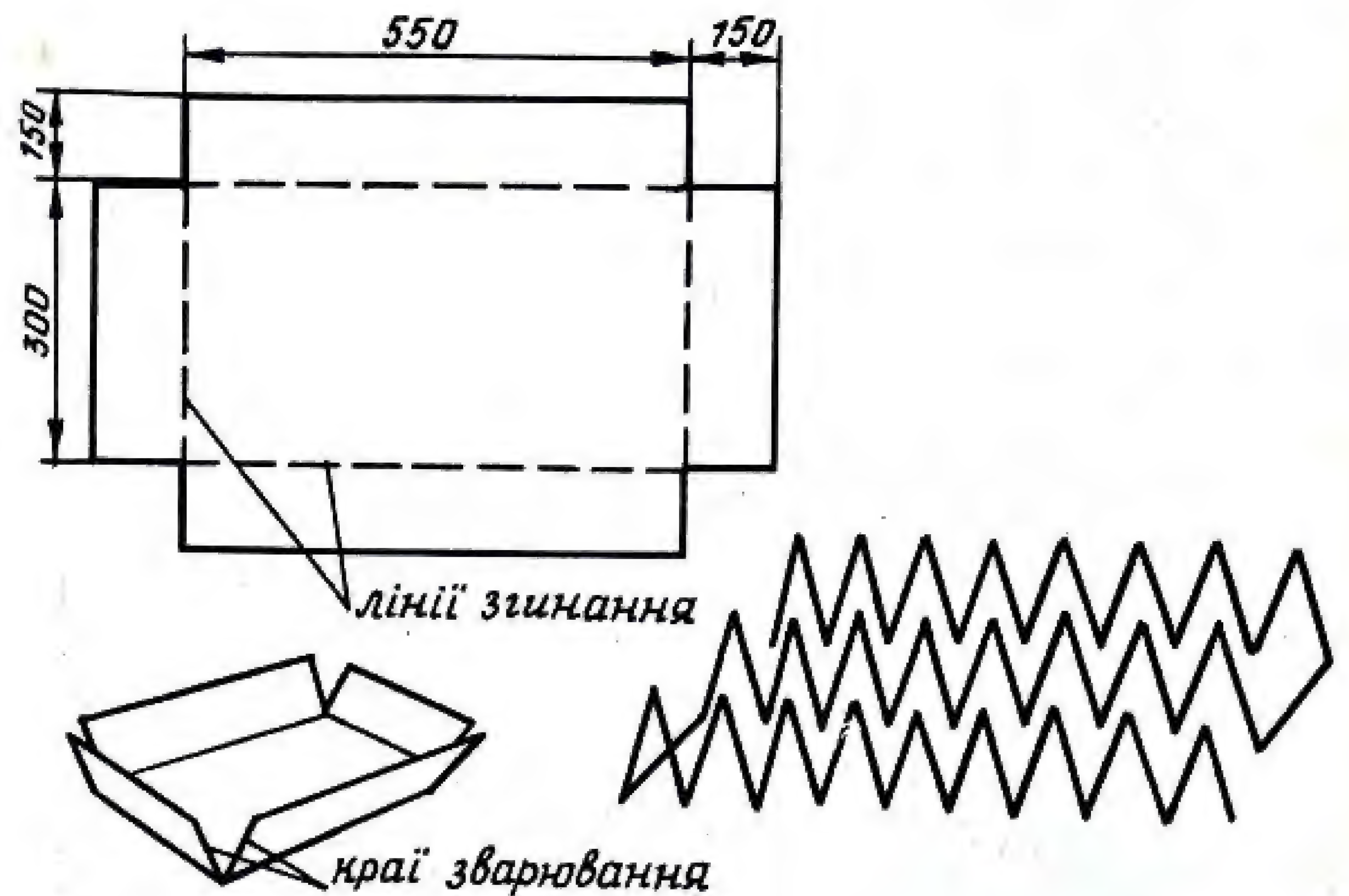
На рис. 1 зовнішній вигляд цієї коптильні. Каркас основи і кришка виготовлені з неіржавіючої сталі завтовшки 0,5—0,8 мм. На рис. 2 показано, як слід розкроїти матеріал. Сталь потрібно зігнути на 90°, а бокові шви заварити.

Зовсім не обов'язково, щоб кришка закривалася герметично, але вона повинна щільно прилягати. До основи приварюють чотири шматки трубки для кріплення ніжок (див. рис. 1). Ручка має бути з негорючого матеріалу і кріпиться до кришки. Висота ніжок — близько 250 мм, виготовляються вони з дроту діаметром 6 мм.



В ящику коптильні на висоті 40—50 см від дна встановлена дротяна сітка з розміром вічок 20—25 мм. Крім неї, потрібна решітка для складання риби (рис. 3).

Для коптіння дно покривають шаром тирси: 2 частини букової і 1 частина вільхової. Її зберігають в целофановому мішечку сухою.



Рибу готую так. Спочатку очищаю від луски, потім видаляю нутрощі і промиваю, голову не відрізаю. Вдома натираю рибу сіллю і залишаю на кілька годин в нижній частині холодильника. В похідних умовах намагаюся знайти для цього найпрохолодніше місце. Рибу в коптильні викладаю догори черевом так, щоб вона не торкалася одна одної.

Далі розкладаю багаття. Полум'я повинне охоплювати всю коптильню, яку на ніжках ставлю посеред багаття. Весь час вона має бути закритою. Коли з риби почне капати сік, ви почуєте шипіння — це означає, що вона почала коптитися. Весь процес триває від 15 до 30 хв залежно від розміру риби.

Коли коптильня охолоне, я її, викинувши залишки тирси, ретельно чищу, мию і складаю у спеціально пошитий брезентовий чохол.

Останнім часом у продажу майже немає копченої риби. Вважаю, що за допомогою моєї коптильні можна виготовити різні копченості, як з прісноводної, так і морської риби.

Н. Д. Чмир,
м. Львів

Секрети кухні тітки Насті

Страви з ранніх овочів та зелені

Рано навесні нашому організму, виснаженому зимовим маловітамінним харчуванням, вкрай необхідні страви із овочів і зелені. Приготувати їх нескладно, та й сама зелень у кожної господині під руками — адже тільки-но прогляне весняне сонечко, як у дворі та на грядках вже зеленіє петрушка, кропива, щавель. Отож, хай вам буде смачно!

Суп зелений з кропиви

Яловичина 600 г, кропива — 800 г, одне яйце, зелень петрушки і кропу, сіль, сметана за смаком.

Зварити бульйон з яловичини, процідити. Молоду кропиву перебрати, помити, відварити у підсоленому окропі, дрібно порізати і покласти у каструлю. Проціджений бульйон заправити пасерованим борошном, додати кропиву і довести до кипіння. Подаючи до столу, посипати зеленню петрушки і кропу, подрібненим крутим яйцем і додати сметану.

Борщ зелений

500 г свинини, 250 г буряків, 500 г картоплі, морква, коріння петрушки, цибулина, по 300 г щавлю і шпинату, чайна ложка борошна, 2 яйця, 100 г сметани, чайна ложка цукру, столова ложка оцту, 60 г вершкового масла, перець, лавровий лист, зелень.

Буряки нарізати соломкою, тушкувати до готовності з сіллю, цукром, оцтом. Коріння та цибулю трохи обсмажити, змішати з борошном.

У киплячий бульйон вкинути картоплю, варити 10—15 хвилин, додати тушковані буряки, коріння та цибулю, перебрані, помиті і порізані шпинат, щавель, спеції і варити все до готовності.

В тарілки з борщем покласти м'ясо, сметану, подрібнені круто зварені яйця.

Салат городній

100 г щавлю, 100 г зеленого салату, 6 яєць, 50 г маргарину, 3 столові ложки вершків, сіль.

Салат і щавель перебрати, помити. Відварити у підсоленій воді салат і порізати його соломкою. Притушкувати на олії щавель, також порізати соломкою, посолити й залити вершками. Всю цю масу викласти на сковорідку, змащену маслом, залити яйцями, запекти. Подавати гарячим.

Бутерброди з петрушкою

50 г вершкового масла, 1 ст. ложка дрібно посіченої зелені петрушки, лимонний сік за смаком, хліб (краще чорний).

Щоб масло краще і рівномірніше намазувалось, його добре збивають. Додають петрушку і лимонний сік за смаком і знову збивають. Прикрашають бутерброди листям петрушки.

Бутерброди з кропом

50 г вершкового масла, 1 ст. ложка дрібно посіченої зелені кропу, лимонний сік за смаком, чорний хліб.

Готують цей бутерброд так, як і попередній.

Салат із зеленої цибулі

150 г зеленої цибулі, 1 ст. ложка олії, лимонний або інший кислий сік (за смаком), зелень петрушки.

Цибулю почистити, помити і нарізати шматочками завдовжки 2—3 см. Посипати посіченою петрушкою і заправити соком лимона та олією. Прикрасити салат листям петрушки.

...Із зеленої цибулі і сметани

100 г зеленої цибулі, 30 г зеленого часнику, 30 г сметани, 1 ст. ложка олії, зелень петрушки, лимонний або інший кислий сік за смаком.

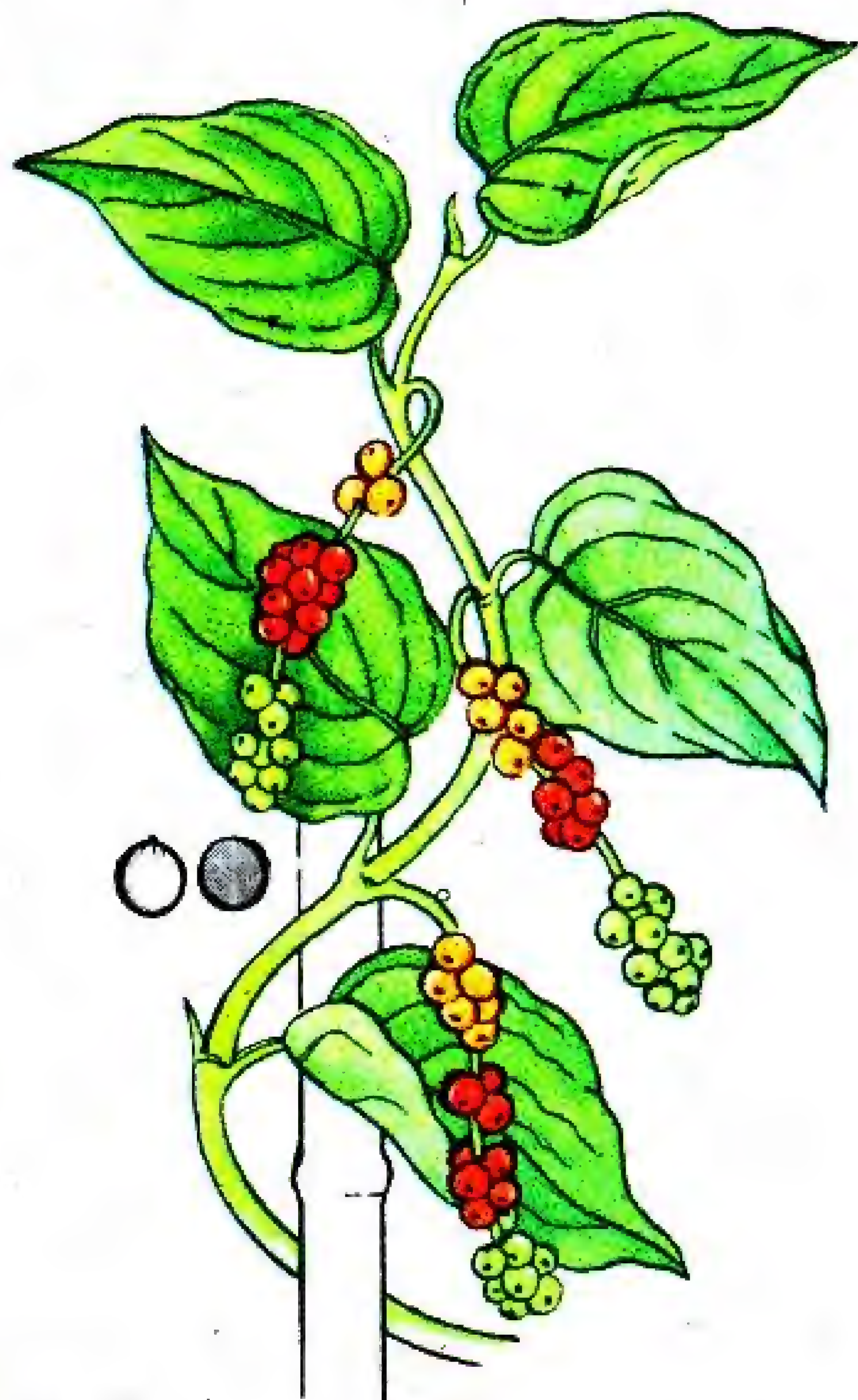
Готують так, як і в попередньому рецепті, але заправляють сметаною, збитою з олією і кислим соком.

...Із зеленого салату, огірків і редиски

100 г листя салату, 40 г редиски, 2—3 стебла зеленої цибулі, зелень петрушки, 1 ст. ложка олії, сік лимона за смаком.

Овочі почистити, помити і нарізати. Огірки (разом зі шкіркою) розрізати

Про прянощі і приправи



Перець чорний

Перець чорний — найвідоміші і найчастіше вживані прянощі. Батьківщина його — Індія.

Це виткий кущ, який виростає до 15 м. Листя — з долоню, завдовжки 80—100 мм. Після цвітіння утворюються круглі плоди, спочатку зеленого кольору, потім набувають жовтого або червоного забарвлення. Довжина початків — 80—140 мм, містять вони по 20—30 кістянок.

Перець чорний вирощують у Шрі-Ланка, на Яві, Суматрі, Борнео і в Бразілії. Ріст рослин обмежують до висоти 5 м. Росте на високих стрижнях, як хміль. Плодоносити починає через три роки. Насадження можуть використовуватись 15—20 років. Урожай збирають, коли плоди починають червоніти, сушать на сонці. Під час сушіння плоди чорніють.

Білий перець одержують із повністю стиглих плодів, які збирають тільки тоді, коли вони стають жовто-червоними або червоними і обпадають. Після сушіння стають коричневими. Знявши зовнішню оболонку, одержують білий перець, який має більш тонкий смак, благородний і сильний аромат. Цінується дуже високо.

Якщо урожай збирають, коли плоди мають зелений колір, одержують зелений перець. Сфери його використання поступово розширюються, щоправда, він потребує особливої обробки. Добрі прянощі мають бути не тільки гострими, а й ароматними, що особливо важливо у зеленого перцю.

Гострота перцю залежить від піперину. Крім того, він містить піролін, хавіцин, цукор, ферменти, ефірні олії і крохмаль. Слід пам'ятати, що ефірні олії при неправильному зберіганні вивітрюються.

Перець чорний сприяє травленню. Римляни вживали його у великих кількостях. Але цього не можна рекомендувати. Однак у тих кількостях, в яких він використовується у нашій кухні, не шкодить здоров'ю.

Перець вживають для супів, підлив, соусів, овочевих салатів, маринадів, під час приготування всіх видів м'яса, включаючи дичину, савойської капусти, квасолі, гороху, сочевиці, квашеної капусти, яєць, сирів, помідорів, риби, консервування овочів і для багатьох других страв у нашій кухні. Без чорного перцю не обходиться забій свиней, виготовлення ковбас та інших виробів з м'яса.

Білий перець вживають з м'ясними стравами. Для солодких страв він непридатний.

уздовж на дві або чотири частини, а потім упоперек шматочками завтовшки близько 1 см. Посипати салат дрібно посіченою зеленню петрушки і розмішати. Заправити лимонним соком і олією. Прикрасити нарізаною кружечками редискою.

...Із шпинату і сметани

100 г шпинату, головка цибулі, 1 ст. ложка олії, 200 г сметани.

Шпинат добре промити водою і нарізати тонкими смужками. Покласти дрібно нашаткованy цибулю, додати олію і заправити добре збитою сметаною.

...Із лободи і сметани

200 г лободи, 2 стебла зеленої цибулі (перо), 150 г сметани, 1 ст. ложка олії.

Готують так, як і салат із шпинату.

...Із кульбаби

100 г листя кульбаби, 30 г обчищених грецьких горіхів або насіння соняшника, 15 г меду, 1 ст. ложка олії.

Листя помити і дрібно посікти, додати мелені горіхи, заправити медом і олією. Зверху прикрасити листям кульбаби.

...Змішаний з кульбабою

100 г листя кульбаби, по 50 г зеленого салату і щавлю, по 30 г редиски і грецьких горіхів, 15 г меду, 1 ст. ложка олії.

Зелень (листя кульбаби, салат і щавель) добре промити, дрібно посікти і змішати. Покласти натерту на крупній тертці редиску і мелені горіхи. Заправити салат медом і олією, розмішати. Викласти на тарілку «гіркою» і прикрасити шматочками редиски у вигляді квітки, листям щавлю і кульбаби.

...Із огірків

180 г огірків, 20 г зеленої цибулі, 1 ст. ложка олії, зелень кропу і петрушки, лимонний чи інший кислий сік.

Огірки помити, але не чистити, нарізати тонкими кружечками. Покласти дрібно посічену цибулю, зелень. Заправити соком лимона за смаком та олією.

Салат можна приготувати також з огірків, натертих на крупній тертці, а замість олії додати 20 г сметани.

...З помідорів і сметани

200 г помідорів, 100 г сметани, 5—6 зубків часнику, пучок петрушки.

Помідори помити, нарізати кружечками і покласти в неглибоку тарілку. Посипати посіченою зеленню і полити сметаною, в яку додати розтертий часник.

...Із молодої картоплі

50 г молодої картоплі, 100 г помідорів, 20 г листя селери, 30 г грецьких горіхів або насіння соняшника, 15 г меду, 1 ст. ложка олії.

Картоплю добре помити щіткою, разом зі шкіркою нарізати або натерти. Додати дрібно посічене листя селери, нарізані помідори, мелені горіхи, мед, олію. Розмішати салат і прикрасити часточками помідорів і зеленню селери.

Підготувала **Л. Поліщук**

Рецепти наших читачів

Оладки з кропиви

200 г кропиви, 400 г пшоняної каші, 1 яйце, сіль, цукор, жир.

Кропиву ошпарити окропом, 2—3 хвилини відварити і дрібно посікти. Змішати з густою пшоняною кашею, додати яйце, сіль, цукор за смаком і смажити оладки на смальці або олії.

Рогіз, запечений з картоплею

200 г молодого коріння і пагонів рогозу, 200 г картоплі, 1 яйце, жир, спеції.

Коріння і пагони рогозу ретельно вимити, нарізати шматочками по 2—3 см і зварити в підсоленій воді. Відварений рогіз змішати з нарізаною картоплею, додати збите яйце, сіль, кріп, петрушку, викласти на деко, змащене жиром і запекти в духовці або смажити на сковороді.

Салат з огіркової трави

100 г огіркової трави, 100 г квашеної капусти, цибуля, сіль, олія.

Огіркову траву дрібно посікти, додати капусту, цибулю, сіль і заправити олією. Салат посипати зеленою цибулею і петрушкою.

Курчата ароматні

2 кг курчат, олія, зелень. Маринад: 10 г масла кропу, сіль, спеції.

Тушки курчат розрубати на 4 частини і відбити. Окремо приготувати маринад, використавши сіль, перець, лавровий лист і масло кропу. Залити ним відбиті шматки, поставити в холодне місце на 3—4 години. Замаринованих курчат обсмажити у фритюрі. Подавати до столу, оздобивши зеленню.

Як зберегти сало

Простерилізувати трилітрову банку, пластмасову кришку прокип'ятити у воді. Посолене сало ріжемо на шматки і складаємо до банки. Кип'ятимо два літри води (краще джерельної), даємо їй прохолонути і додаємо солі, заливаємо в банку і закриваємо кришкою.

До речі, якщо солі додасте і більше до окропу, то сало візьме її стільки, скільки йому необхідно.

Банку із салом ставите в прохолодне місце, можна в погріб.

Таке сало довго зберігатиметься і не втратить смакових якостей.

В. П. Короп,
м. Харків

І ніяких сліз

Мій спосіб приготування хрону дуже простий, і, головне, без сліз. Викопую коріння хрону, мию, чищу, ріжу на частинки довжиною 5—6 см і перекручую на м'ясорубці. Якщо коріння було в погребі, то його потрібно спочатку замочити на 3—4 год у джерельній воді.

І ніяких сліз.

М. Дяченко,
м. Київ

Консерви з карася

На запитання А. Бойка («ДСГ» № 10 за 1991 р.)

Очищений і порізаний на шматочки карась покласти до 0,5-літрової скляної баночки, засипати чайну ложечку солі, 3—4 горошини чорного духмяного перцю, 1—2 лаврових листки, залити 1,5—2 столові ложки соняшникової олії, накрити банку стерилізованою металевою кришкою і поставити у виварку з водою. На дно виварки покласти металеву сітку або дошки, щоб банки не стояли на дні. Води налити так, щоб під час кипіння вона не потрапила в банку. Варити на слабкому вогні 6 год. Після цього виймайте банки і закручуйте. Смачного Вам!

О. А. Колос,
Кіровоградська обл.

Смакуйте на здоров'я

М. І. Кравцова із Запорізької області запитує, як смажити кукурудзу, щоб зернини «розкривалися» («ДСГ» № 5 за 1991 р.). Зробити це досить просто. Покладіть кукурудзу на 3—4 год у холодну воду, потім висипте на гарячу сковороду без усякого жиру і смажте на великому вогні. Незабаром кукурудза почне «стріляти» — це вона розкривається. Ми її називаємо «баранцями», вона солодка, смачна, гарна на вигляд. От і весь секрет.

Д. Чечко,
Крим

Згущене молоко

На запитання Л. Сорохан («ДСГ» № 9, 1991 р.).

Свіже молоко фільтрую через папір і кип'ячу в добре вилуженій каструлі на великому вогні.

Вдруге фільтрую через марлю, щоб відокремити піну, і випарюю на водяній бані за температури 70°. Коли молоко стікатиме у вигляді клейкої маси, то воно готове; його швидко розливаю у підігріті банки.

Молоко холоне і осідає, після чого заливаю гарячий розпущений цукор і закручую банки герметично.

На 500 г молока — 100 г цукру.

Обов'язково сподобається, не пошкодуєте затраченого часу.

Н. Кучина,
Дніпропетровська обл.,
м. Апостолове, вул. Леніна, 15

Служба взаємодопомоги

Для лікувального настою потрібно 300—400 г шкаралупи кедрових горіхів. А донька, їй 13 років, хоче розводити кактуси, які б цвіли, і їй для цього, звичайно, потрібне насіння.

Будемо вельми вдячні тим, хто відгукнеться на наші прохання.

М. О. Антоненко,
212128, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг,
вул. Косигіна, 8, кв. 52

Чому тріскаються помідори? Як позбутися цієї хвороби?

В. Юшков,
Луганська обл.,
м. Лисичанськ, вул. 9 Травня, 115

Хочу навчитися гончарній справі. Майстри, відгукніться, будь ласка, і поділіться досвідом!

Л. В. Головиш,
341020, Донецька обл.,
м. Маріуполь, 20, а/скр. 169

Хочу навчитися прясти, а з-поміж моїх близьких, на жаль, немає таких, хто б володів цим ремеслом.

Від читачів журналу чекаю на таку науку. А ще була б вдячна і тим, хто розповість на сторінках нашого часопису, як зробити прядку, а також поділиться схемами її виготовлення, а, може, й продасть.

К. Лук'янова,
Запорізька область,
м. Вольнянськ

У нас біда. У стодолі розвелося багато щурів. Не знаємо вже, що з ними й робити, як боротися. І капкани на них ставили, і отруйну їжу підкладали — нічого не допомагає. Але, кажуть, є така трава, яка відлякує мишей та щурів. Можливо, хтось із читачів підкаже, що це за трава?

О. І. Петришин,
Львівська обл., Яворівський р-н,
м. Новояворівськ,
вул. С. Бандери, 20/24

Хочу в домашніх умовах робити оцет з яблук. Буду вдячний тому, хто навчить мене цьому.

М. Маритич,
Закарпатська обл., м. Берегове,
вул. Запорізька, 19

Дуже люблю кімнатні рослини і буду дуже вдячна тим, хто поділиться зі мною насінням кімнатного граната.

Н. П. Шевченко,
Чернігівська область,
м. Ніжин, вул. Чехова, 41-а

Я придбав насіння малини, ожини, агрусу, але не знаю, як його висівати і як із нього виростити ягідники.

Буду вдячний читачам, котрі навчать мене, як це робиться.

К. І. Колісник,
Кіровоградська область

Копали ранню картоплю (називають її сороковкою) і відразу клали в погріб і все-таки вона рано проростала.

Влітку приятелька порадила до холодів не класти картоплю у погріб. Поставили в ящиках у курнику. Та коли в жовтні переносили до погреба, то деякі картоплини вже пустили ростки. А під кінець листопада в погребі проросла практично вся.

Що робити? Дуже сподіваюся на пораду наших читачів.

Н. Ю. Кучер,
м. Черкаси

* * *

У моєї мами дуже високий тиск. Люди кажуть, що знижують тиск ягоди чорної горобини. Якщо у когось із людей є ці ягоди або якісь інші рослини, що можуть зменшувати тиск, просила б допомогти мені і вислати їх.

Була б щиро вдячна редакції, аби у якомусь із найближчих номерів журналу було надруковано, які рослини знижують тиск.

К. Д. Посторонко,
Кіровоградська обл.,
Знам'янський р-н, с. Суботці

Знижують тиск барбарис, глід. 1 чайну ложку барбарису (сухої кори коренів) настоювати 4 год у 2 склянках окропу, процідити. Пити ковтками періодично протягом доби. Але слід мати на увазі, що барбарис шкідливий під час клімактеричних кровотеч.

1 ст. ложку ягід глоду заварити в склянці окропу (у закритому посуді), настоювати 2 год на гарячій плиті, процідити. Пити по 3 ст. ложки 3—4 рази на добу (до приймання їжі).

1 ст. ложку квітів або ягід глоду настоювати 7 діб у склянці горілки (у закритому посуді), процідити. Пити по 20—25 крапель з водою 3—4 рази на добу (до приймання їжі).

Крім того, добре впливають на зниження тиску буряки, часник, квасоля, кріп, цибуля (ріпка), суниці, «чайний гриб».

Підготувала **М. УБИРАЄВА**
(За літературними джерелами)

Щоб позбутись інфекції

Усі харчові відходи, які не можна використати, а також непридатні для вжитку (хворі) помідори, картоплю, огірки та інші плоди й овочі додаю до гною, який зберігаю у ямі.

Гній через рік вносимо в грунт. Можливо, так ми розповсюджуємо хвороби?

Коломієць,
м. Фастів

Усі залишки культурних рослин і бур'янів з городу слід закладати в компостну яму, перешаровуючи грунтом та гноєм, а не просто додавати до гною або, що ще гірше, залишати на ділянці. Якщо дотримувати правильного режиму компостування (періодичне зволоження, перелопачування), в компостній масі різко зменшиться кількість інфекції. Але повної гарантії того, що протягом одного року інфекція буде повністю знищена і не потрапить разом з компостом на ділянку, немає, бо багато збудників хвороб (пероноспороз, сіра і біла гнилі та ін.) можуть зберігатись і більше одного року, особливо, якщо не створено умов для повного розкладу рослинних решток, а компост ще не набув землистого розсипчастого стану. Тому компостну масу на добриво бажано використовувати лише через 2—3 роки після закладання. На городі краще мати дві ями, в які рослинні рештки закладають почергово кожний рік, що дасть можливість готовий компост мати щороку.

В. М. Зібцев,
доц. кафедри фітопатології УСГА

Знайомство

З-0401. Мені 38 років, зріст 165 см, шатенка, одружена не була, розсудлива, чуйна, доброзичлива, приємної зовнішності, роботою та житлом забезпечена. Люблю домашній затишок, із задоволенням пораюсь біля землі. Бажаю познайомитися з добрим, спокійним, порядним чоловіком до 45 років, із серйозними поглядами на життя, можливо з дитиною. В чоловікові ціную охайність і вірність, бажано, щоб не зловживав спиртним.

О. Н.

З-0402. Мені 30 років, зріст 160 (67), сіроока, кирпата, правдива і непокірна, що багатьом недовподоби. Маю сина. Нині живу в місті, в гуртожитку. Працюю на заводі, але ні грошей, ні задоволення від того не маю. Мрію жити на хуторі у власному будинку з чудовим садом та чималою фермою, де сам собі голова. А для цього мені треба зустріти того єдиного, розумного, доброго помічника і однодумця, зростом не нижче 180, вага відповідна. Не терплю ледачих, спекулянтів, жадібних, а також не визнаю союзу за розрахунком.

Галина
Черкаська обл.

З-0403. Мені 40 років, живу в селі, маю свій будинок, землю. Народився під знаком Водолія, працюю на фермі, люблю дітей. Хочеться зустрітися з жінкою 40 років, можливо з дітьми. Погоджусь на переїзд.

В. В.
Полтавська обл.

З-0404. Мені 46 років. Шофер 2 класу, працюю трактористом, комбайнером. В даний час взяла в оренду худобу. Маю 2-х дорослих синів, але порадника в сім'ї немає. Сама чорнява, звичайної зовнішності, середнього зросту, не схильна до повноти. В своєму господарстві даю лад сама.

Н. П.
Житомирська обл.

Пропоную

...набір насіння врожайних хворобостійких огірків Конкурент, Далекосхідні, Харківські, Парад; помідорів низькорослих, ранніх, урожайних Новичок, Радуга, Іскорка; патисонів німецьких; кабачків цуккіні. Вартість набору з пересилкою 20 купонів. Висилаю післяплатою. На кожний сорт помідорів — 20 насінин, огірків — 10, кабачків — 5.

Б. Б. Козленко,
287226, Вінницька обл., Немирівський р-н, п/в Юрківці, с. Рубіжне

...з квітня по вересень яйця та молодняк чистопородних курей брама, кохінхін.

А. Г. Боднюк,
287400, Вінницька обл., м. Іллінці, вул. Горького, 13

...насіння амаранту.

Л. І. Москалець,
324089, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Головка, 17, кв. 60

...насіння помідорів (понад 40 сортів) з плодами різних кольорів від жовтого до чорного; 5 сортів огірків; пряних рослин; чини; нуту; бобів (білих, чорних); перцю кімнатного; кабачків; гарбузів; цуккіні та ін. Надсилайте конверт із зворотною адресою, отримаєте повний список рослин та умови придбання.

М. З. Гулак,
323271, Дніпропетровська обл., Покровський р-н, с. Маломихайлівка, вул. Калинова, 44

...насіння пастернаку, фізалісу овочевого та суничного, стахісу, помідорів (30 сортів), ревеню.

К. І. Колісник,
317915, Кіровоградська обл., м. Олександрія, сел. Димитрово, вул. Димитрова, 52

...садивний матеріал 100 сортів гладіолусів.

Г. Б. Бац,
292610, Львівська обл., м. Самбір, вул. Вол. Великого, 44, кв. 56

...насіння помідорів селекції Ф. М. Тарасенка.

В. Ф. Черніков,
255710, Київська обл., м. Ірпінь, до запитання

...насіння помідорів, огірків, цуккіні. Вкладайте конверт із зворотною адресою.

В. Д. Шпаковська,
252061, м. Київ, пр. Відрадний, 6/1, кв. 100

...насіння ультраскоростиглих помідорів Вибух, Цуно, Марманд; самозапильних тепличних огірків Апрельський.

Б. В. Ковальчук,
264130, Волинська обл., Локачинський р-н, с. Затурці, вул. Б. Хмельницького, 15

...садивний матеріал гладіолусів.

Г. С. Андрієвський,
280000, м. Хмельницький, вул. Завадського, 64/2, кв. 109

...насіння лікарської рослини лаконос. При замовленні надсилайте конверт із своєю адресою.

І. П. Дем'яненко,
255777, Київська обл., Бородянський р-н, с. Майданівка, пр. Шкільний, 8

...недорого післяплатою насіння помідорів, моркви, цибулі, столових буряків, кропу, редиски, динь, кавунів.

С. І. Гусак,
324102, м. Кривий Ріг 102, до запитання.

Хочу придбати

...насіння пастернаку.

В. В. Чернозем,
256400, Київська обл., м. Біла Церква, вул. Чуйкова, 32, кв. 33

...качок дзеркальної породи, бажано кольору крякви.

Л. М. Максимова,
332013, Запорізька обл., Вільнянський р-н, с. Михайлівка, вул. Горького, 35

...садивний матеріал жимолості переклимени.

О. М. Олексієнко,
258530, Черкаська обл., м. Городище, вул. Куйбишева, 24

...насіння мандрагори.

А. А. Сімов,
329900, Миколаївська обл., смт. Врадіївка, вул. Перемоги, 4

...садивний матеріал палайї.

І. В. Дриль,
310129, м. Харків, пр. Тракторобудівельників, 160-6, кв. 42

Служба взаємодопомоги

Як це роблю я

Як зберігати насіння? («ДСГ» № 8, 1991 р.)

Для зберігання насіння я використовую сірникові коробки. Склеюю їх блоками. Довжина блоків — 5 коробок, висота — 10, через кожний ряд — прокладка з тонкого картону.

Кожна коробка має порядковий номер. Щоб не було номерів з великими числами, можна використати індекси: П — помідори; Хр — хризантеми; С — салати і т. д.

І, звичайно, потрібно скласти каталог цієї коробкової комірки, а в зошиті чи на аркуші ватману накреслити клітини за кількістю коробок і в них робити записи. Після індекса можна ставити рік збирання насіння, наприклад П6-91, а також додавати певну інформацію: П6-91р — ранні, п — пізні тощо.

І. Лисак,
м. Дніпропетровськ, вул. Вакуленчука, 3, кв. 71

Як вилікувати нежить

На власному досвіді переконалась, що при нежиті, навіть гаймориті дуже допомагає сік каланхое. Для цього свіже листя слід пропустити через м'ясорубку і відцідити сік. Можна користуватися і концентратом, який продається в аптеках.

Краще починати лікування, коли з'являється нежить. Обидві ніздрі закапувати цим соком. Процедуру повторювати 3—5 разів на день. За 1—3 дні минеться.

До речі, сік каланхое ще лікує простуди вуха і горла й усі рани. Достатньо до рани на ніч прикласти серветку, змочену соком, і вона швидко загоїться.

О. Струтинська,
Івано-Франківська обл., Долинський р-н, с. Тяпче.



Місяць, зорі і врожай

Наш календар

Благодатний травень — місяць напруженої праці в саду й на городі. Якщо пропустити в травні найоптимальніші строки сівби, то зменшиться врожай. Залежно від кліматичної зони України, строки сівби різняться на 2—3 тижні. Ось чому необхідно творчо підходити до будь-яких рекомендацій, що дають літературні джерела. І все ж подамо кілька порад астрологів, які розробляють біодинамічний календар. Якщо надійшла пора сіяти чи саджати, скажімо, в перший тиждень травня, то загляньте в місячний календар, що «ДСГ» подав у лютневому номері, і вкиньте насіння в підготовлений грунт саме у той день, який найбільше сприяє розвитку тієї чи іншої сільськогосподарської культури. Якщо ж ви серйозно вирішили зайнятися своїм садком чи городом, то заведіть собі записник і робіть у ньому помітки, коли ви посіяли, яка технологія догляду, боротьби з шкідниками й хворобами, занотуйте собі певні спостереження, рекомендації вчених. З цього власне розпочинається культура грамотного ведення сільського господарства. Компетентність, самоосвіта, а не сліпа стихія — ось запорука успіху господарської діяльності. Першим у вашому зошиті записом може стати фіксація фактичної дати виконання робіт згідно з рекомендаціями і порівняннями результатів з контрольною ділянкою. До речі, своїми спостереженнями, які грунтуватимуться на конкретних даних вашого записника, ви зможете поділитися з читачами «ДСГ». Редакція буде вдячна за них та й ваші колеги також. Отже, про строки сівби. У травні висівають в розсадник білоголову, брюссельську, листкову капусту, спаржеву і цвітну капусту ранніх сортів, у грунт висаджують кольрабі. Найсприятливіші дні для капусти — 4, 5 травня, для брокколі — 22 і 31 травня.

Протягом всього травня продовжують сіяти моркву ранніх і середньоранніх сортів, збирання яких намічається на осінь, а також пізніх, які будуть добре зберігатися взимку. Висіяна в кінці травня морква не розтріскується перед збиранням. Ранні сорти краще посіяти 15—16, а пізні можна 22 травня. До речі, в ці ж дні можна посіяти і столові буряки. Редиску сіють протягом травня з інтервалом 10—14 днів, щоб забезпечити поточність збирання. Особливо добре розвиватиметься та, яку ви посієте 28—30 квітня і 28 травня.

Розсаду цибулі, яку підготували у парниках, висадіть на початку травня, а найкраще — в перші два дні місяця. Цієї ж пори висівають цибулю з метою одержання сіянців для садіння в наступному році. Робити це можна на ділянках, які не дуже удобрені, причому посів має бути загущеним (15—20 г насіння на квадратний метр) при ширині міжрядь 10—15 см. Цибулини за такого загущення сівби будуть невеликими.

Навіть коротке похолодання затримує розвиток, а то й спричиняє загибель огірків, динь, кавунів. Ось чому в зонах з більш прохолодним кліматом ці культури сіють на південних ділянках, які захищені від вітру, з теплими, відмінної структури і удобреними грунтами. Сіють огірки, як правило, в кінці першої — на початку другої декади травня. Це для районів Лісостепу. В Степу — раніше, а на Поліссі — пізніше. Гарбузи менше бояться холоду. Але й вони не переносять приморозків. Цього року всі гарбузові краще всього висіяти 17—18 і 22 травня. В Лісостепу й на Поліссі кавун і диня може дозріти, якщо посадити у грунт розсадним способом. Але оскільки їх не можна пересаджувати, то їх насіння висівають у торфогнойові горщечки і ставлять у парники. Загартовану з середини травня розсаду, яка має 4—5 листочків, висаджують у кінці травня або 1—2 червня на грядку або під плівку — в третій декаді травня.

Зеленні культури висівають у квітні, салат-ромен, крес-салат, цикорій, огіркову траву — 2 травня.

Дуже теплолюбною культурою є квасоля. На Україні господарки часто використовують її як ущільнюючу. На Київщині й Полтавщині квасолю, як правило, висівають у першій і другій декаді травня. Цього року місячний календар рекомендує висівати квасолю та й інші бобові 15—16 травня.

Коли грунт добре прогріється, висівають кукурудзу. Останнім часом стали широко використовувати як овочеву культуру цукрову кукурудзу. Технологію її вирощування «ДСГ» описував минулого року. Цього року цукрову кукурудзу посадіть 22 травня. Якщо протягом тижня температура триматиметься на рівні 20°C, а в грунті буде достатньо вологи, то навіть на Поліссі матимете непоганий врожай, поласуєте смачними звареними качанами.

У теплі травневі дні можна приступити до сівби теплолюбних квітів — резеди, настурції, нагідок, пахучого горошку, портулаку, бурячка. Хоч сіють ці квіти в травні, але зацвітуть вони в різні строки. І це відмінно, адже ваша грядка буде гарною й веселою все літо й осінь.

У кінці травня висівають більшість дворічних квітів, зокрема садові дзвоники, гвоздики, незабудки, наперстянку, маргаритки, мальви. В цьому ж місяці у розсадник чи на постійне місце висівають багаторічники: піретрум рожевий, хризантеми, люпин. Квіти на насіння за місячним календарем слід сіяти 15, 16 і 22 травня.

У всіх культур є найоптимальніші дні сівби, однак це не означає, що в інші дні не можна сіяти й саджати. Врахуйте тільки, що за місячним календарем несприятливими днями для сівби і садіння рослин є 3, 10—11 і 23—25 числа.

З глибини віків



Водолій

На стародавніх пам'ятниках Вавілона Водолій зображений у вигляді людини, що стоїть на одному коліні, тримає на плечі жбан і ллє з нього воду. У Єгипті його вважали символом розливів Нілу і настання періоду дощів. Єгиптяни вірили, що Водолій переливає величезним жбаном воду з гирла Нілу в його русло, викликаючи розливи ріки. У грецькій міфології Водолій уособлював бога Зевса, який ллє на Землю потоки води, щоб покарати нечесних людей. З самого початку, у золотому віці, люди були добрі і щасливі, і на землі була вічна весна. Після цього настав срібний вік, коли Зевс розділив рік на чотири періоди часу, і людям довелося пристосовуватися до черговості тепла й холоду. Пізніше настав бронзовий вік і, нарешті, залізний — з усіх найгірший. Люди стали злі, вони почали знищувати один одного у війнах, правда і добродійність майже щезли. Тоді, як свідчить легенда, розгнівався Зевс не на жарт і послав на Землю потоки води, що поглинули людей. Лише двоє з них врятувалися: син Прометея Девкаліон і його дружина Пірра, тому що були людьми добрими і справедливими. Вони й заснували новий рід людський.

Стародавні астрономи і помістили на небо бога, який ллє потоки води на нечесних людей, назвавши сузір'я Водолієм.

У номері:

На 1 стор. обкладинки фото **М. ГЛАЗКА**

«Дом, сад, огород» (на украинском языке)

Ежемесячный производственно-практический журнал
№ 4, апрель 1992 г.
Издается с 1989 г.
Киев, издательство «Нива»

Адрес редакции: 252054, Киев-54, ул. Павловская, 11-г, тел. 216-05-40
Журнальный комплекс издательства «Преса України»,
252146, Киев-146, ул. Героев космоса, 6.

Здано до набору 14.02.92. Підписано до друку 01.04.92.
Формат 60Х84/8. Папір офсетний № 1. Офсетний друк.
3,72 умов. друк. арк., 16,74 умовн. фарб.-відб., 7,5 обл.-вид. арк.
Тираж 223 021 прим. Зам. 0118204. Ціна 7 крб. 20 коп.

Адреса редакції: 252054, Київ-54, вул. Павлівська, 11-г, тел. 216-05-40.

Журнальний комплекс видавництва «Преса України»,
252146, Київ-146, вул. Героїв космосу, 6.

7 крб. 20 коп.
Індекс 74142

ISSN 027[illegible]-6368. Дім, сад, город. 1992. № 4. 1—32.